

Entrantes fríos

CEVICHE DE SETAS_____

Shiitake, champiñón y shimeji marinados en nuestra leche de tigre, acompañados de mango, papaya, cebolla encurtida, cilantro, maíz tostado y caviar de algas.
NUESTRA CAUSA LIMEÑA12
Parmentier de patata y ají amarillo, coronada con una mayo de lima, apio y "no pollo" asado, pickle de cebolla morada, aguacate y tierra de kikos.
CARPACCIO DE REMOLACHA9,5
Láminas de remolacha fresca, vinagreta de pistacho, queso ahumado y rúcula.
COURGUETTI CON CREMOSO DE AGUACATE
Entrantes calientes
NACHOS 10,5
Totopos caseros crujientes coronados con un sofrito especiado de carne vegetal y frijoles negros, jalapeño encurtido, guacamole y quesos fundidos.
PATATAS BRAVAS CON SALSA DE CHIPOTLE
Patatas bravas acompañadas de una mayonesa casera de ají chipotle ahumado mexicano, con un toque picante y sabroso.

Buñuelos de brócoli, zanahoria, calabacín y cebolla con especias indias. Acompañadas de salsa de pepino y menta fresca.
ALBÓNDIGAS AL ESTILO THAI11
Albóndigas hechas de proteínas vegetales, servidas con una salsa de curry rojo tailandés.
GYOZAS 8,8
Empanadillas japonesas rellenas de setas, zanahoria y edamame, cocinadas al vapor y servidas con salsa de cacahuete.
DAK GANGJEONG DE COLIFLOR12,5 Fritura de coliflor al estilo coreano, glaseada en salsa dulce picante y
sésamo tostado.
Setas japonesas salteadas con ajo laminado y guindilla, acompañadas de pan de centeno ligeramente tostado.
Por unidad
TACO JACKFRUIT4,8
Tortilla de maíz con jackfruit (fruta tropical) asado, guacamole, cilantro, cebolla roja encurtida y queso fundido.
MINI HAMBURGUESA 4,2
Hechas con soja texturizada especiada, cebolla asada y espinacas. Acompañadas con tomate, rúcula y mayo de mostaza y agave.

PAKORAS INDIAS CON TZATZIKI _____

10,5

Principales

CANELÓN ARTESANAL______11,5

Canelón de borraja relleno de calabaza, shiitake y ajos tiernos, servido con bechamel trufada y parmesano.



PAD THAI 13,5

Tallarines de arroz salteados en wok con verduras frescas, tofu, salsa caramelizada de soja y tierra de pistacho.



MOUSSAKA GRIEGA______1

Nuestra versión vegetal del clásico griego, con láminas de berenjenas, bechamel de setas y cebolla asada, carne vegetal, espinacas, mozzarella y pesto de albahaca y pistacho.



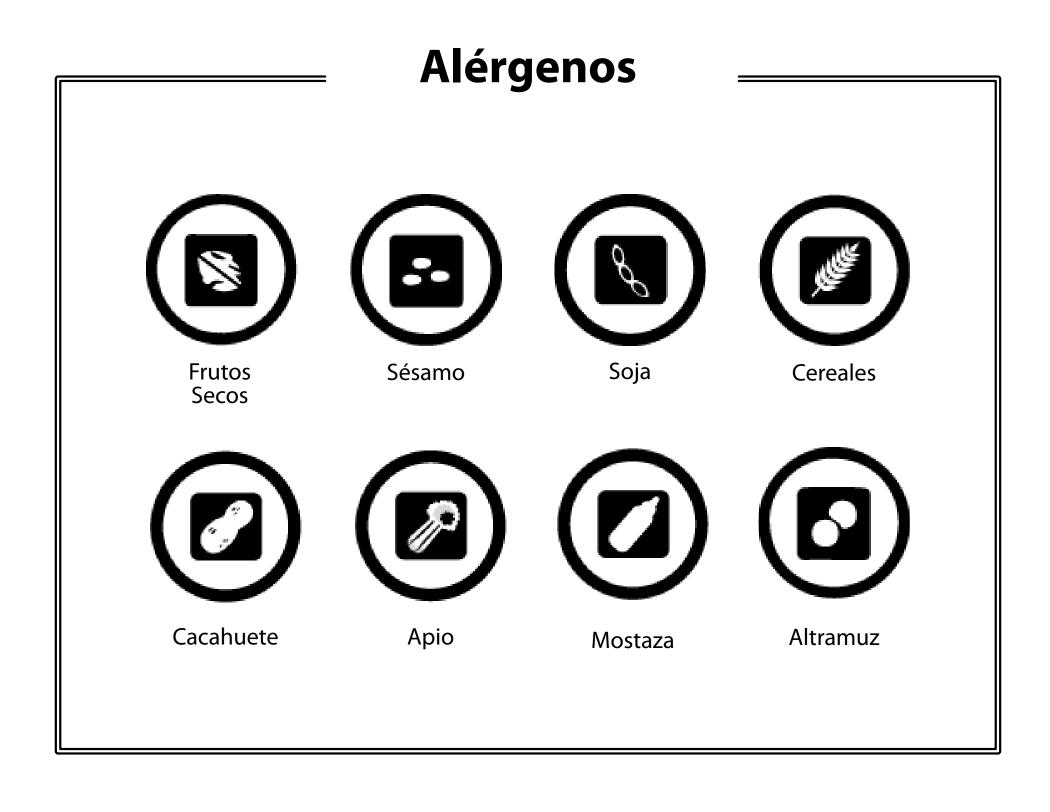
Postres Caseros

¡Pregunta al personal por nuestros platos más dulces!

Postre casero ______ 5,5

Selecección de tres postres caseros ______ 14,5







Nuestros Vinos

Vino Blanco		
Peramor Verdejo D.O. Rueda	3,6	17,5
1707 Chardonnay D.O. Almansa	3,9	_ 19
Pionero Albariño D.O. Rías Baixas	4,6	_ 23
Vinho Verde D.O. Portugal 📴		21
Xanpany Vino Ancestral, eco, natural		23
Vino Tinto		
Chaval Bobal Joven. Eco. D.O. Valencia 🕮	3,7	18
Los Frailes Monastrell. Biodinámico D.O. Valencia	_ 3,9	19
La Maldita. Garnacha D.O. La Rioja 🖭	4,1	20,5
912 d'Altitud Tempranillo D.O. Ribera del Duero 🖭		23
Vermuth Rojo/Blanco		3,5
Sidra		
Galipette Bio Sidra		3,5
Galipette Bio Rose (Salipette Bio Sin Alcohol (S		3,5
Galipette Bio Sin Alcohol		3,5



Cervezas y Refrescos

Cerveza de barril Alhambra Especial () Caña ______ Doble _____ Pinta _____ Cerveza Tercio Alhambra Reserva () Alhambra Reserva IPA ()______ Alhambra Radler 🖾 🔃 3,3 3,3 Magna Roja 0,0%_____ Alhambra Sin Alcohol 3,5 Mahou (Sin Gluten) Refrescos Agua _____ Agua con gas ______2,8 Fritz-Kola / Fritz-Kola super cero ______3,5 Fritz-Limón ______ 3,5 Fritz-Naranja ______ 3,5 Fritz-Manzana ecológico ______ 3,5 Kombucha _____ (Superberries / Lemon & Ginger / Mint & Peach) Tónica _____ Café y té Café expreso ______ Café americano _____ Cortado ________ 2 Café con leche _____ 2,2 Carajillo ______ Carajillo Especial _____ Café con hielo ______ + 0,1 Tocado ______ + 0,5 Té negro & canela ______ 2,3 Té rojo & vainilla ______ 2,3 Té verde & Hierbabuena ______ 2,3 Té verde______ 2,3 Menta Poleo ______ 2,3 Berry Tea ______ 2,3 Roibos Basil_____ 2,3

