

Ensaladas

⊙ **ENSALADA DE POLLO CRUJIENTE** 7,00€

Variado de lechugas, maíz, zanahoria, col lombarda, tiras de pollo rebozadas con panko, salsa de cacahuets receta Borneo y cacahuets tostados.

Alérgenos- frutos secos, gluten, miel, soja, huevo

⊙ **ENSALADA ACHARA** 7,00€

(consultar disponibilidad)

Papaya verde, zanahoria, tomates cherry, habichuelas y salsa preparada a base de cítricos con toques picantes. Esta ensalada es típica de Filipinas y la preparamos de forma tradicional con mortero

Alérgenos- pescado, frutos secos, crustáceos

⊙ **ENSALADA DE TOFU** 7,50€

Variado de lechugas, zanahoria, col, brotes de soja, tofu frito, aguacate, edamames y vinagreta de maracuyá.

Alérgenos- soja, gluten, sésamo

Crudos

⊙ **TARTAR DE ATÚN** 12,00€

(consultar disponibilidad)

Alérgenos- soja, gluten, pescado

⊙ **TARTAR DE SALMÓN** 13,00€

(consultar disponibilidad)

Alérgenos- soja, gluten, pescado

⊙ **TIRADITO DE ATÚN** 14,50€

(consultar disponibilidad)

Aguacate, finas rodajas de kiwi y atún servido con una vinagreta de maracuyá.

Alérgenos- kiwi, pescado, gluten

(en los crackers que van de acompañante)

Si quieres compartimos

⊙ **TEMPURAS (4 unidades)** 5,20€

Tortitas de verduras fritas servidas con salsa de soja Borneo.

Alérgenos- gluten, soja, hongos

⊙ **PINCHOS ESTILO THAILANDIA (4 unidades)** 7,00€

Pinchitos de pollo marinados con especias, leche de coco, aderezados con una salsa de cacahuete típica en muchos platos tailandeses.

Alérgenos- frutos secos

⊙ **LUMPIA FILIPINA (6 unidades)** 6,50€
(consultar disponibilidad)

Rollito de cerdo con zanahoria, cebolla y especias, acompañado de una salsa agridulce con coco tostado.

Alérgenos- soja, gluten, huevo

⊙ **GOLDEN BAG (4 unidades)** 7,50€
(consultar disponibilidad)

Saquitos de pollo y langostinos acompañados de salsa de soja con yuzu.

Alérgenos- soja, gluten, crustáceos

SISIG FILIPINO 8,50€

⊙ Careta de cerdo y orejas, todo bien picado y salteado en el wok con especias muy cítricas, cebolla y un toque picante que no dejara indiferente. Este es un plato muy típico de Filipinas

Alérgenos- lácteos, gluten

⊙ **GYOZAS DE LANGOSTINOS (4 unidades)** 7,50€

Pequeñas empanadas cocinadas al vapor rellenas de langostinos al ajillo.

Alérgenos – crustáceos, gluten, lácteos (en la salsa)

⊙ **QUESO BRIE** 8,50€

Cocinado a la plancha, servido con miel de palma y frutos secos

Alérgenos – lácteos, frutos secos

⊙ **CESTILLO DE CALAMARES FRITOS CON NORI** 7,50€

Calamares Saharianos fritos en rodajas, servidos con algas nori y acompañado de alioli de langostinos.

Alérgenos – gluten, crustáceos

Platos principales

⊙ LOMO ALTO DE TERNERA 14,50€

Servido en tiras con champiñones al ajillo, queso camembert frito y salsa Borneo. Acompañamiento papas, batata o arroz de jazmín.

Alérgenos – gluten, pescado, mostaza, apio, soja, lácteos

SECRETO DE CERDO

⊙ CON JAMÓN IBÉRICO 13,00€

Cortes finos de secreto de cerdo intercalados con jamón ibérico y aceite de oliva de arbequina. Acompañamiento papas, batata o arroz de jazmín.

Alérgenos – gluten (en las guarniciones)

Arroces

⊙ NASI GORENG 10,80€

Arroz rojo salteado al wok con pollo, langostinos, verduras y salsa de soja. Se acompaña de un huevo frito encima y dos mini brochetas de pollo.

Alérgenos – crustáceos, huevo, gluten, soja, hongos, sésamo

⊙ KHAO PAD 10,80€

Arroz de Jazmín salteado con langostinos, pollo, frutos secos, piña y especiado con curry.

Alérgenos – soja, hongos, huevo, gluten, crustáceos, frutos secos, sésamo

⊙ FLOR DE LOTO 15,00€

Lomo de Cherne cocinado sobre arroz de jazmín, setas shiitake, zanahoria y aromatizado con nuestra salsa de miso. Todo envuelto en una Hoja de Loto y cocinado al vapor en cestillo de bambú.

Alérgenos – soja, hongos, gluten, huevo, pescado

⊙ RUMBO ASIA 10,80€

Nuestro rico pollo teriyaki cocinado en su salsa y servido sobre arroz con verduras.

Alérgenos – soja, gluten, hongos, huevo, sésamo

⊙ BUTTER CHICKEN 11,00€

Un plato de pollo con el auténtico sabor y aromas de la India, cocinado en su salsa con toques picantes.

Alérgenos – lácteos y en caso de que fuese vegetariano Gluten

⊙ TERNERA THAI 11,50€

Tiras de Lomo Alto de ternera, marinados al estilo asiático, cocinado con cebolla y suaves toques de albahaca fresca. También puedes pedirlo picante.

Alérgenos – gluten, soja, mariscos

Fideos

- ⊙ **PAD THAI DE LANGOSTINOS** 12,50€
Tallarines de arroz salteados en el wok con langostinos, tofu, brotes de soja, salsa de tamarindo, cítricos y crujiente de cacahuets tostados.
Alérgenos – crustáceos, soja, pescado, frutos secos, huevo
- ⊙ **PANCIT PALABOK** 12,50€
Fideos de maíz con langostinos, calamares saharianos y verduras salteado en wok, servido con una salsa de axiote y crujiente de cortezas de cerdo.
Alérgenos – crustáceos, huevo
- ⊙ **BAMI GORENG DE SECRETO DE CERDO** 10,80€
Tallarines de huevo salteados con verduras, setas shiitake y tiras de secreto de cerdo.
Alérgenos – huevo, gluten, hongos, soja
- ⊙ **PAD KEE** 12,50€
Tallarines de arroz, con tiras de lomo alto de ternera, brotes de soja y ajo tierno.
Alérgenos – soja, hongos, gluten

Currys

- ⊙ **PATO AL CURRY VERDE** 12,80€
Pato crujiente con verduras al curry verde y acompañado de arroz de jazmín.
Alérgenos – gluten
- ⊙ **CURRY DE LANGOSTINOS CON COCO** 14,00€
Langostinos con tofu fresco, verduras y salsa de curry amarillo. Acompañamiento arroz de jazmín.
Alérgenos – crustáceos, soja
- ⊙ **TACOS DE SALMÓN CON LECHE DE COCO Y CITRICOS** 13,00€
Tacos de salmón cocinados en leche de coco aromatizada con curry suave y hierba de limón. Acompañamiento arroz de jazmín.
Alérgenos – pescado
- ⊙ **POLLO AL CURRY DULCE** 10,50€
Pollo salteado con verduras, piña y salsa de curry con toques dulces, acompañado de arroz de jazmín.
Alérgenos – sésamo, huevo
- ⊙ **SECRETO DE CERDO CON CURRY PANANG** 12,50€
Lomo de secreto de cerdo cortado en rodajas finas y servido sobre una salsa de curry Panang con batata dulce, brotes de soja y toques de naranja. Acompañamiento, arroz de Jazmín.
Alérgenos – soja

Vegetarianos Veganos

⊙ **PAD THAI VEGANO** 10,50€

Fideos de arroz, tofu, brotes de soja, ajo tierno, salsa de tamarindo, lima y cacahuets tostados.

Alérgenos – soja, hongos, gluten, frutos secos

⊙ **CURRY VEGETAL** 11,00€

Verduras con tofu cocinadas con curry amarillo y leche de coco. Acompañamiento arroz de jazmín.

Alérgenos – soja

⊙ **BUTTER SEITÁN** 11,00€

Seitán marinado en especias con salsa de anacardos y tomate, sobre cama de arroz de jazmín.

Alérgenos – gluten, lácteos, frutos secos

⊙ **SEITÁN THAI** 11,50€

Seitán marinado al estilo asiático, cocinado con cebolla, pimienta roja, especias y suaves toques de albahaca. Acompañamiento arroz de jazmín.

Alérgenos – gluten, soja

⊙ **NASI GORENG VEGETAL** 10,80€

Arroz rojo salteado con verduras, seitán y aderezado con salsa de soja. Va acompañado de un huevo frito encima.

Alérgenos – gluten, huevo, soja, hongos

⊙ **BAMI GORENG VEGETAL** 10,80€

Fideos de huevo salteados al wok con huevo, pimienta roja, calabacín, cebolla roja, brócoli, aliñado con soja.

Alérgenos – gluten, huevo, soja, hongos

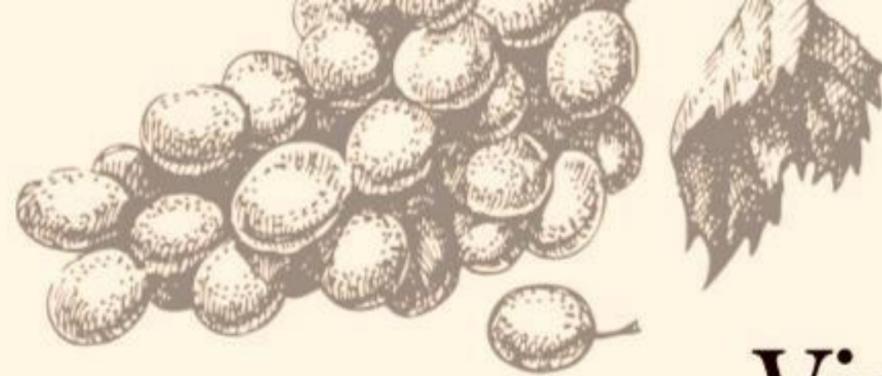
Las hamburguesas de siempre

- ⊙ **EXTREME** 7,20€
Disco de ternera 100%, variado de lechugas, cebolla caramelizada, champiñones al ajillo, queso Camembert y salsa Borneo.
Alérgenos – gluten, huevo, mostaza, apio, pescado, sésamo, lácteos
- ⊙ **ZARREU** 7,80€
Disco de ternera 100%, queso ahumado, jamón ibérico, mezcla de lechugas, cebolla caramelizada y mayonesa.
Alérgenos – gluten, huevo, lácteos
- ⊙ **BARBACOA** 6,20€
Cebolla frita, queso Cheddar, bacon y salsa barbacoa.
Alérgenos – gluten, huevo, lácteos
- ⊙ **ZICATELA** 7,20€
Escarola, tomate natural, guacamole, queso Cheddar, cebolla marinada, jalapeños y salsa de queso.
Alérgenos – huevo, gluten, lácteos
- ⊙ **LA CLÁSICA** 6,20€
Porque a veces lo que queremos es lo de toda la vida... disco de ternera, escarola, tomate natural, queso Cheddar y mayonesa.
Alérgenos – huevo, gluten, lácteos

**GUARNICIONES 2,50€ PAPAS/BATATA
INGREDIENTES EXTRA 1€**

LA GUINDA DEL PASTEL

- ⊙ **BROWNIES OREO / NUECES CON HELADO DE VAINILLA** 5,50€
Alérgenos – gluten, frutos secos, lácteos, huevo
- ⊙ **TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS** 5,20€
Alérgenos – soja
- ⊙ **TARTA DE GALLETA DE TODA LA VIDA** 5,00€
Alérgenos – lácteos, huevo, gluten
- ⊙ **LUMPIAS DE PLÁTANO CON CARAMELO DE COCO SALADO** 5,50€
Alérgenos – Sésamo, gluten, lácteos
- ⊙ **MANGO STICKY RICE** 6,00€
Arroz negro glutinoso con mango fresco y salsa de coco
Sin alérgenos



Vinos Blancos

- ⊙ **K – NAIA** **12,00€**
Variedad 85% Verdejo 15% Sauvignon
Blanc. Origen Rueda.

- ⊙ **S – NAIA** **13,50€**
Variedad Sauvignon Blanc.
Origen Rueda.

- ⊙ **Tajinaste afrutado** **17,00€**
Variedad Listán Blanco y moscatel.
D.O.P Islas Canarias

- ⊙ **Arindo** **14,00€**
Variedad Verdejo. Mucha fruta tropical.
Origen Rueda.

- ⊙ **Dulce María** **11,00€**
Variedad Malvar.
Vino dulce

- ⊙ **Bermejo** (semi dulce/ seco) **24,00€**
Variedad Malvasía y moscatel.
D.O. Lanzarote.

Vinos Tintos

- ⊙ **Traslascuestas** **12,00€**
Variedad Tempranillo, 4 meses de barrica
D.O. Ribera del Duero

- ⊙ **Juan Gil** **13,50€**
Variedad Monastrell, vino joven con crianza.
D.O Jumilla

- ⊙ **Honoro Vera** **17,00€**
Variedad Garnacha
D.O Calatayud

- ⊙ **Celeste Roble** **14,00€**
Variedad Tinto Fino.
D.O Ribera del Duero

- ⊙ **Ramón Bilbao Crianza** **11,00€**
Variedad Tempranillo
D.O Rioja

- ⊙ **Ostatu Crianza** **19,00€**
Variedad 90% Tempranillo, graciano,
garnacha y mazuelo 10%.
D.O Rioja