

Empieza el viaje...

De oriente a occidente:

Ensalada de verduras encurtidas thai con hierbas y cítricos 8,80€

Salad of pickled thai vegetables with herbs and citrus

Ensalada Le Monde (burrata con salmoriglio, piñones y tomate seco) 12,50€

Salad Le Monde (burrata with salmoriglio, pine nuts and dried tomato)

Gazpacho verde con berberechos (opción vegana) 11,50€

green gazpacho (fresh soup) with cockle (vegan option)

Gyozas con aliño de shiso verde 7,50€

gyozas with green shiso sauce

Hummus de remolacha con pan de pita y rabanitos 8,50€

Beetroot hummus with pita bread and radishes

Langostinos con arroz verde suflado con agripicante de mango 12,50€

Prawns with green rice and spicy sweet mango

Croquetas de speck ahumado y mozzarella con confit de tomate y albahaca 8,50€

Smoked speckles and mozzarella and confit of tomato and basil

Taco de papada con glase de bbq coreana y piña tatemada 10,50€

Ghee taco with korean bbq and piña tatemada glase

Tierra:

Anticucho de res con lingote de boniato caramelizado y salsa Ocopa 16,50€

Anticucho cow meat with caramelized sweet potato and Ocopa sauce

Cordero en tajine ras al hanout con cous-cous 15,90€

Lamb in tajine ras al hanout with cous-cous

Hamburguesa de Nueva Orleans con coleslaw, cheddar y salsa Cajún 11,50€

New Orleans burger with coleslaw, cheddar and Cajun sauce

Pollo al curry de Madrás y arroz basmati con anacardos 13,50€

Madras curry chicken and basmati rice with cashew nuts

Sashimi de presa ibérica con salsa ponzu 10,50€

Sashimi of Iberian meat with ponzu sauce

“Le Monde viaja, encuentra y te lo trae”

Mar:

Lomo de bacalao asado con miso, pack choy y quinoa 17,40€

Cod fillet with miso, pack choy and quinoa

Tartar de salmón con aguacate, manzana y tomate 14,50€

Salmon tartar with avocado, apple and tomato

Tataki de salmón con shiracha, wakame y ajetes 12,90€

Salmon tataki with shiracha, wakame and garlic

Ceviche de pescado blanco con boniato y leche de tigre de ají amarillo 12,50€

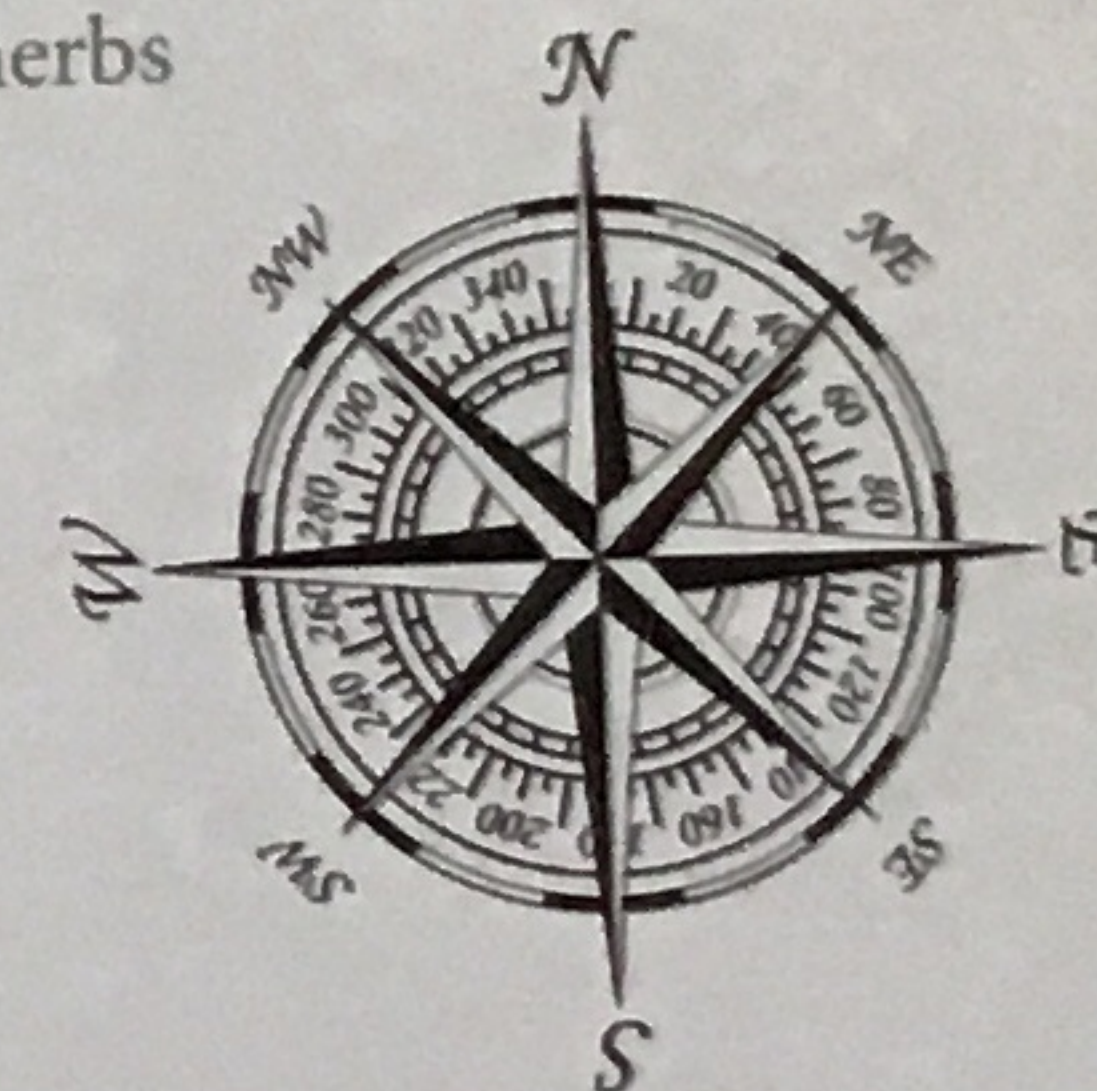
Ceviche of white fish with sweet potato and milk of tiger with yellow ají

Lasaña de marisco con ajoblanco 13,00€

Seafood lasagna with ajoblanco

Chipis con huancaína, pico de gallo y hierbas frescas 13,90€

Squid with huancaína, pico de gallo and fresh herbs



Aire... para subir al cielo

Ti-ra-mi-su especial 5,50€

Ti-ra-mi-su special

Torrija caramelizada con salsa de toffee y helado de vainilla 5,95€

Caramelized spanish toast with toffee and vanilla ice cream

Tarta Coulant de choco al 72 con praliné de avellanas y helado de vainilla 6,50€

Coulant cake 72 with hazelnut praline and vanilla ice cream

Tarta de queso del norte 5,95€

North cheese cake



Suplemento pan 2€. Supplement bread 2€.