

FLAX+KALE

TRAFALGAR

ESP

 New   
Year's   
Eve 2023



## Bienven<sup>da</sup>

KOMBUCHA COCKTAIL

## Entrantes A COMPARTIR

---

### crunchy taco de atún yellowfin

+ col china + aguacate + salsa rosa casera  
picante.

GLUTEN-FREE

OILY FISH

PICANTE

### tabla de 'quesos' y 'foie' veganos

+ coulis de uvas asadas + setas variadas +  
surtido de panes + aceite de trufa +  
canónigos.

PLANT-BASED

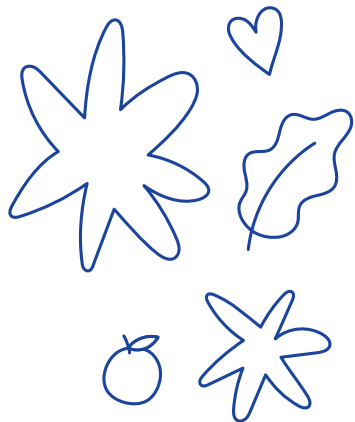
### cantaloupe & salmon tartar

melón cantalupo + salmón salvaje de  
alaska + aguacate + tomate semiseco +  
huevas + salsa tonkatsu.

GLUTEN-FREE

OILY FISH

PICANTE



### No podemos garantizar la ausencia de contaminación cruzada.

Si usted es alérgico o intolerante a cualquier tipo de alimento, por favor notifíquelo lo antes posible. Nuestras proteínas son plant-based, están desarrolladas por nuestro equipo de R+D+i y elaboradas en nuestro obrador.

## Principales A ELEGIR

### supertagliatelle con espirulina

+ salmón salvaje de alaska + pesto de kale  
+ grana padano.

OILY FISH

### la pesca del salmón de alaska

+ salmón salvaje de alaska a baja  
temperatura + ensalada de quinoa roja y  
verduras salteadas + salsa de cítricos y  
hierbas.

GLUTEN-FREE

OILY FISH

JOSPER

### asian cacio & pepe

macarrones coreanos de arroz glutinoso +  
'queso' madurado + aceite de trufa +  
sakura cress + salsifi.

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

### bibimbap de atún yellowfin

+ arroz integral + huevo ecológico poché +  
alga wakame + shiitake + salsa gochujang  
+ salsa bulgogi.

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

PICANTE

### plant-based bbq ribs

tacos de bbq ribs plant-based + coleslaw  
de miso ginger + cilantro + salsa bbq de  
gingibre + lima.

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

PROTEÍNA F+K

JOSPER

### cazón asado & sääms

+ salsa barbacoa de tamarindo + hojas de  
cogollos de tudela + menta + lima +  
cilantro + cacahuete.

GLUTEN-FREE

OILY FISH

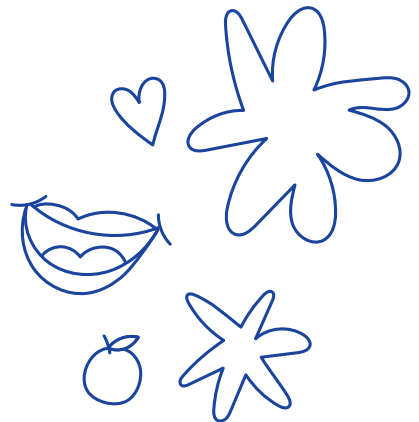
JOSPER

### hiramasa glaseado con miso al josper

+ salsa cítrica de hibiscus + bok choy +  
hierbas aromáticas + cebolleta china +  
shiitake.

OILY FISH

JOSPER



### No podemos garantizar la ausencia de contaminación cruzada.

Si usted es alérgico o intolerante a cualquier tipo de alimento, por favor notifíquelo lo antes posible. Nuestras proteínas son plant-based, están desarrolladas por nuestro equipo de R+D+i y elaboradas en nuestro obrador.

## Postras A ELEGIR

### torrija de brioche al josper

+ leche de coco merengada con especias tailandesas + crema de amazake de temporada + helado de mango y anacardos.

PLANT-BASED

JOSPER

### chocolate & hazelnut mousse cake

+ cacao en polvo + frutos rojos.

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

### lemon pie

crema de limón y yuzu + nata de coco y aquafaba.

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE



## Reservas

entrantes a compartir + 1 principal + 1 postre 60 € / persona

incluye: botella vino ecológico (2 pax) + agua osmotizada + café + cava, cotillón y uvas.

kombucha cocktail extra +5€

-

919 05 79 75

reservas.trafalgar@flaxandkale.com

### No podemos garantizar la ausencia de contaminación cruzada.

Si usted es alérgico o intolerante a cualquier tipo de alimento, por favor notifíquelo lo antes posible. Nuestras proteínas son plant-based, están desarrolladas por nuestro equipo de R+D+i y elaboradas en nuestro obrador.