

Bienvenida

DRAGON PISCO SOUR | (PB)

Kombucha Dragon Lemonade + agua de coco + aquafaba + pisco + canela

KALE CHIPS | (PB)

kale deshidratada + anacardos + levadura nutricional + cúrcuma

Entrantes *(para compartir)*

FOIE PLANT-BASED | (PB) (G)

foie + reducción de frutas rojas asadas y tomillo + pan brioche

CRUNCHY SALMON TACO | (OF) (S)

taco crujiente de harina de maíz nixtamalizado con remolacha + dados de salmón salvaje de Alaska marinados + aguacate + lechuga romana + salsa tártara de jalapeños + salsa ponzu

BERENJENAS MORADAS SICHUAN | (PB) (G) (S)

berenjenas lilas + salsa doubanjiang + jengibre + cacahuetes braseados + cilantro + sésamo blanco

Principales

PAD THAI | (PB)

tallarines de arroz + shiitake + zanahoria + "pollo" plant based + germinados de soja + cacahuete tostado + daikon encurtido + salsa Pad Thai casera + cebolleta china + lima + cilantro

KOREAN TUNA BIBIMBAP | (OF) (S)

bulgoji de atún yellowfin + huevo azul ecológico poché + arroz integral con furikake + pepino marinado en asazuke + col lombarda + alga goma wakame + shiitake salteado + tirabeque + sweet chili mayo

LOW CARBS KONJAC RISOTTO | (OF)

tataki de atún + konjac + huitlacoche + crema de pimientos amarillos + cebolleta china + kale + levadura nutricional

COCHINITA PIBIL JACKFRUIT TACOS | (PB) (S)

tacos de maíz nixtamalizado + "cochinita pibil" de jackfruit + lima + cilantro + granada + cebolla roja encurtida

LUBINA AL HORNO | (OF) (G)

lubina al horno + risotto verde de freekeh + glaseado de té rojo y reishi + mojo picón + lima + crujiente de maíz

WILD SALMON QUINOA | (OF)

salmón salvaje de Alaska + pistacho + quinoa tricolor + verduras asadas + vinagreta de cítricos + cebolleta china

Postres

HOUSEMADE 'NUTELLA' CAKE | (PB)

mousse de cacao y avellanas + crumble de almendras

LEMON PIE | (PB)

limón + yuzu + merengue de coco + té matcha

Begudes

1 botella de vino (cada 3 personas), agua osmotizada, cocktail +5€

(PB) PLANT BASED

(OF) OILY FISH

(G) GLUTEN

(S) LIGHT SPICY

PRECIO: 60€