

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)*

CREMA DE BOLETUS Y TRUFA ^(PB)

FOIE PLANT-BASED ^(PB) ^(G)

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

CRUNCHY SALMON TACO ^(OF) ^(G)

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

Postres

CHOCO & FRUITS VULCANO ^(G)

coulant-fondue de chocolate y almendras + fruta fresca (frambuesa, arándanos, kiwi, fresa, plátano, etc.) + nueces pecanas

Bebidas

1 BOTELLA DE VINO (CADA 3 PERSONAS)

AGUA OSMOTIZADA

COCKTAIL +5€

PRECIO: 32€

^(PB) PLANT BASED

^(OF) OILY FISH

^(G) GLUTEN

^(S) LIGHT SPICY