

/ Carta /

*Donde el cariño
en los fogones...*

PICOTEA Y COMPARTE

Untareos :

- Cremoso de tomate "aliño" y albahaca - 4.50

- Foie micuit al PX con kikos ahumados y yogur de maracuyá - 6

Langostinos empanados en curry rojo y mahonesa de lima - 9

Las papas bravas, pero rollo vintage - 6.70

Rollitos VietnAndaluces: - 5.50

- Langostinos al ajillo coreano con mahonesa de ajo negro

- Pollo con garam masala y salsa tandoori

Pastelas de la Alcazaba con cordero a la menta - 8.50

Croquetas de queso azul, pera y nueces - 9

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

Ensalada Nazarí con pasas, hierbabuena y pollo a la moruna...
Taboulé a nuestra manera - 9

Ensalada de pollo crunchy, chutney de mango y salsa
de yogurt lima y menta - 9

Ensaladilla rusa Batik style con ventresca de atún - 8

Ensalada de queso de cabra crujiente, frutos secos, maíz
asado y vinagreta de tomate seco - 10

UN VIAJE EXÓTICO...

Ceviche de pescado según mercado,
curry verde y tartar de aguacate de Vélez - 9

Tartar de atún rojo con teriyaki, sriracha, cítricos y
algas crujientes - 16.50

Tartar de salmón con aguacate, encurtidos, mayo-kimchee
y huevas de salmón - 12

Tataki de pato con reducción de BBQ japonesa, alga wakame
y perlas cítricas - 18

*...se vuelve
de colores*

/ Carta /

HAMBURGUESADAS...Ó...

De buey con trufa, boletus edulis, y queso "colorao" - 5.70

Bao frito con costilla, rúcula, mahonesa japonesa y toque de kimchee - 5.70

Tacos de corvina marinada a la japonesa con aguacate, pico de gallo y mahonesa de mango (2 ud.) - 7.50

Pita de champiñones al ajillo, rúcula, queso brie y mahonesa ligera de mostaza y sweet chili - 5.70

SIGAMOS PUES...

Pad thai a nuestra manera: noodles con microvegetales, huevo, lima, anacardos, mix de setas y toque picante - 16

Risotto de bogavante y calabaza con crujiente de parmesano - 16.50

Lomos de albacora sobre wok de microvegetales y aceite de remolacha, sésamo y espárragos - 15,50

Bacalao gratinado con alioli de coral y fideos negros - 18

Carrillada estofada al oloroso con parmentier de boniato y rulo de cabra - 16

Cordero a baja temperatura, cous cous de verduritas, reducción de su jugo y cebolla caramelizada al PX - 18

Taco de presa a la parrilla con salsa de 5 pimentas y arroz frito al ajillo- pimentón - 17.50

Costilla de vaca madurada con nuestra salsa Jim Beam Bourbon BBQ, puré limeño y mini mazorcas plancha - 18

Milhoja de rabo de toro, su salsa hecha crema y chips de yuca - 16

Pulpo en tres cocciones con crema de maíz avainillada y aceite de pimentón - 18

¿POSTRE?

Carrot cake con topping de crema avainillada y helado de galleta - 6

Pastel de calabaza al estilo americano con toque de especias y merengue tostado - 6

Milhoja crujiente de arroz con leche, salsa toffee y helado de cardamomo - 6

Coulant de chocolate con helado de mango - 6.50

Cremoso de queso con fresas y crumble de canela - 6

¿fin?