

/ Carta /

*Donde el cariño
en los fogones...*

PICOTEA Y COMPARTE

Untareos :

- Baba ganush de berenjena, comino, cilantro y ajo - 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 espinacas, rulo de cabra, ajo tostado y piñones caramelizados - 9

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

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

Ensalada de brotes tiernos, pollo en escabeche de Módena,
almendras garrapiñadas y vinagreta de cítricos - 8.50

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 jurela, curry verde y tartar de aguacate
de Vélez - 9

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

Tataki de pez mantequilla con salsa de ostras, crujiente de
tempura y fruta de temporada - 12

Tataki de presa Ibérica, mahonesa de soja, aceite de lima y
parmesano - 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 - 5.70

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 crujiante
de parmesano - 16.50

Bacalao al horno con patatas baby, alcaparrones y
pesto de tomate y ajo frito - 17

Corvina al horno sobre crema de "esparragao" con
aceite de jamón y calamares - 16.50

Taco de atún envuelto en sésamo negro
y su marmitako en crema - 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 boletus y
patatas al ajillo con trigueros - 17.50

Costilla de vaca madurada
con nuestra Jim Beam Bourbon BBQ - 18

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

¿POSTRE?

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

Natillas caseras con espuma de galleta Lotus - 6

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

Coulant de chocolate con helado de mango - 6.50

Crema de queso hecha postre con
fresas infusionadas - 6

¿fin?

IVA incluido