

## / Carta /

*Donde el cariño  
en los fogones...*

### PICOTEA Y COMPARTE

Untareos :

- Cremoso de queso payoyo con piña agridulce - 5.50

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

Langostinos en tempura de curry-tandoori y mahonesa de lima - 10.50

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

1€ de este plato se  
destina a la  
Fundación CUDECA

### 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 gratinado, frutos secos, maíz  
asado y vinagreta balsámica de arándanos - 10

### UN VIAJE EXÓTICO...

Tartar de gambas con dátiles y tomate sobre gazpacho de mango - 13

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

Sashimi de salmón con crema de aguacate, edamame tostado  
y huevas de trucha - 12

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

Carpaccio de presa Ibérica, nieve de foie y parmesano y  
helado de pimienta de Sichuan con ralladura de flor  
eléctrica - 18

\* Nuestros platos son adaptables:  
si tienes alguna intolerancia  
o alergia, consúltanos

*...se vuelve  
de colores*

/ Carta /

## HAMBURGUESADAS...Ó...

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

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

Bocata de calamares "aliñao" y alioli de su tinta - 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 crujiente  
de parmesano - 16.50

Vieiras sobre crema de azafrán y almendras, tomates cherry  
y espárragos a la parrilla - 16.50

Bacalao gratinado con alioli de coral y fideos negros - 18

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

Taco de presa a la parrilla con salsa de 5 pimientos 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

Merluza en salsa de coco-curry con falso arroz thai  
de coliflor - 16

## ¿POSTRE?

Tarta fría de chocolate blanco y café, helado de pistacho y  
pistachos garrapiñados - 6.50

Pastel de lima-limón con espuma de menta y cítricos  
deshidratados - 6.50

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?*