

Abierto de miércoles a domingo a
partir de las 18.00 horas

Lunes y martes son días de descanso

Menú en febrero:

Palitos crujientes de sésamo asiático con
relleno de pollo y verduras y salsa
barbacoa picante 6.70

Carpaccio de ternera con aceite de
limón, parmesano y piñones 6.70

Ensaladas de hojas mixtas: lollo rosso,
lollo bionda, radicchio y rúcula con
pipas de calabaza 4.30

Cinco dim sum en vaporera de bambú: shai
mai de gambas (con pescado y bambú),
triángulo de verduras, gyoza de tofu y
verduras (con pescado y cebollino), dumpling de
kim chee (con col china encurtida), servido con
salsa de soja dulce y jengibre, salsa de mango
al curry y salsa de miel 7.40

Diez dim sum en una vaporera: contenido ver
arriba, servido con: dumpling con relleno de
pollo y albahaca tailandesa, gambas shao mai
(relleno de gambas), gambas hakao (gambas y
verduras), haukao con puerro, hakaui (pescado,
verduras) 10.75

Tartaleta de verduras (pimientos, calabacín,
berenjena) con crema agria de limón y
cebollino 5.10

Plato oriental: El imán se desmayó Mitades de berenjena al horno con chalotas, tomates, azúcar moreno, perejil y hojas de menta 9.40

sopa japonesa de fideos ramen con verduras, puerro y cebolla, kimchi, pepinillos shiitake, mazorca de maíz 7.80
servido con - lonchas de magret de pato -
lonchas de pechuga de pollo
-o salmón fresco 12.90

salsifi negro con crème fraîche y limón
servido con albóndigas de champiñones y garbanzos con parmesano y rodajas de pera estofada 17.80

Curry de tomate pakistaní de pato con jengibre, miel, comino, garam marsala, chalotas y lichis servido con arroz fragante con semillas de granada 23.85

Filete de skrai (bacalao noruego de invierno) con mantequilla de nueces sobre hojas de col rizada fritas con bambeer Krumbeere, (pequeñas patatas asadas) y salsa de mostaza Pommery 24.50

Filete de salmón asado con piel y recubierto de pergamino, con hinojo, dátiles, zanahorias moradas, nueces, romero y naranjas 24.30

Cuadril de cordero asado con ajvar (crema de berenjena y pimentón) yogur griego y achicoria de vino tinto 24.75

Jiaozi caseros (pequeñas bolas de masa hervida) rellenos de: Cordero con calabaza, perejil y sésamo, o cerdo con puerro y col china, o pescado con limón, guindilla y cilantro, o pollo con cebollino y limón o tofu con verduras, sésamo y especias togarashi o verduras con pak choi, col china, jengibre y sésamo o gambas chilenas con algas rojas e hinojo marino o ternera sazonada con salsa de soja y jengibre o pato con cebollino y especias.

Todos se sirven en caldo vegetariano picante con cilantro fresco.

Ración pequeña como entrante 4.40

Ración grande 8.25

Una sugerencia para un entrante, también para 2 personas:

sardinas de la manufactura, escabechadas a mano.

sardinillas con guindilla en aceite de oliva 7.80
Mousse de caballa picante 7.80

sardinas de crianza en aceite de oliva 10.20
grande 4-6 piezas

Mousse de sardinas con guindilla 7.80
Mejillones en escabeche 7.80

El pescado puede servirse con rebanadas de pan blanco tostado o con patatas fritas de A Coruña (un producto artesanal frito en aceite de oliva y espolvoreado con muy poca sal marina).

Tartaleta de crema de cereza con salsa de frambuesa 5.45

Muffin de chocolate con salsa de mandarina 5.45

Muffin de arándanos
con salsa de arándanos 5.45

Tarta de chocolate con salsa de maracuyá 6.50

Tortas de aceite de oliva de Sevilla, masa fina
crujiente hecha a mano 1.10

Praliné de trufa de Alba, 1. negro con nuez, 2.
chocolate blanco con avellana o 3. chocolate con
leche con caramelo salado Pieza 1.00

Trozos de queso parmesano (Reggiano Parmigiano
24 Mon.) con vinagre balsámico añejo (8 años)
5,45

Queso de tortillería picante
con chutney de mango 6.30

Cinco sabores de helado casero para combinar:

1. helado de chocolate

2. helado de almendra tostada 3. helado de
mascarpone y piña

4. helado de ciruela y yogur

5. sorbete de naranja y calabaza

Ración 2 bolas 4.60



