

NUESTRAS OSTRAS

6 • ud

Al natural con gel de limón y su ralladura

En escabeche Mallorca — Perú

Nems Vietnamitas de setas (V)

con salsa de miso y trufa • 4 uds

Brioche de langostino crujiente

con aguacate, mango y chipotle • 2 uds

Satay de solomillo de cordero

cacahuets fritos y hierbabuena • 2 uds

Ensalada verde de bimi y espárragos (V)

con rúcula, aguacate y queso feta

Ensalada templada de alcachofas

con jamón de Wagyu y crema de raifort

El torrezno agri-picante,

cremoso de apionabo y salsa coreana

Mini burger clásica de Wagyu

aliñada con kimchee

“Ensaimanakopita” (V)

cuando la ensaimada viajó a Grecia

Pasta rellena de calabaza asada (V)

bechamel aireada de gorgonzola y cherrys confitados al balsámico

Rodaballo con beurre blanc ahumada

guisantes a la llama y hierbas aromáticas

Pan integral de masa madre y AOVE • 6

DULCES

“Softcake” de pistacho y chocolate blanco

con crema de yuzu y sorbete de mandarina

El “Bollicao”

el bollo frito relleno de cacao!

*Tiempo de espera aproximado de 10 minutos

NUESTRAS CROQUETAS

8 • 2 uds

Carbonara con panceta curada “Joselito” y yema

iMOLONAS! de pollo campero y mole rojo

Dumplings de “escaldums”

nuestro pollo con almendras • 4 uds

Nigiris crujientes de salmón picante

hojas de shiso y alga nori • 4 uds

“Wafflafels” (V)

nuestros falafels en versión gofre • 2 uds

Arroz seco de pulpo a la brasa

con mojo verde, boniato y piparras

Sopa “Tom Yum” de gamba roja al carbón

y el jugo de sus cabezas ahumadas

Lomo de hamachi a la llama laminado

con teriyaki de albaricoque, coco y torrenzos

Tartar de atún con tuétano a la brasa

“huevo frito” y crackers de alga nori

“Pulled beef” con curry massaman

chips de patata paja y hierbas aromáticas

Pluma Ibérica “al Pastor”

con salsa de piña y chile ahumado, ensalada de rábanos, pepino y crema agria

Wagyu a la brasa con chimi coreano

y crema de maíz asado

*Nuestro establecimiento dispone de carta de alérgenos

Nuestra “ginger pie” al plato
con crema de naranja y galleta de jengibre

¿Mango sticky rice?
dando la vuelta al clásico tailandés

ALÉRGENOS

NUESTRAS OSTRAS

Al natural con gel de limón y su ralladura



En nuestro escabeche Mallorca - Perú



NUESTRAS CROQUETAS

Carbonara con panceta "Joselito" y yema



iMOLONAS! de pollo y mole rojo



Nems Vietnamitas de setas (V)



Brioche de langostino crujiente



Satay de solomillo de cordero



Ensalada verde de bimi y espárragos (V)



Ensalada templada de alcachofas



El torrezno agri-picante



Mini burger clásica de Wagyu



"Ensaimanakopita" (V)



Pasta rellena de calabaza asada (V)



Rodaballo con beurre blanc ahumada



Dumplings de "escaldums"



Nigiris crujientes de salmón picante



"Wafflafels" (V)



Arroz seco de pulpo a la brasa



Sopa "Tom Yum" de gamba roja al carbón



Lomo de hamachi a la llama laminado



Tartar de atún con túetano a la brasa



Pulled beef con curry massaman



Pluma ibérica"al Pastor"



Wagyu a la brasa con chimi coreano



DULCES

"Softcake" de pistacho y chocolate blanco



El "Bollicao"



¿Mango sticky rice?

Nuestra ginger pie al plato

