

· APERITIVOS Y ENTRADAS – APPETIZER ·

POLLO PAKORA FRITO EN HARINA DE GARBANZO CON CHUTNEY DE TAMARINDO	9,00
<i>Pakora fried chicken in chick pea flour with tamarind chutney</i>	
POLLO FRITO CON SÉSAMO Y SALSA DE CIRUELA	9,00
<i>Fried chicken with sesame & plum sauce</i>	
CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO	9,00
<i>Iberian ham homemade croquettes</i>	
GAMBAS PAKORA FRITAS EN HARINA DE GARBANZO CON CHUTNEY VERDE DE YOGURT	10,00
<i>Pakora fried shrimps in chick pea flour with Green yogurt chutney</i>	
GAMBAS FRITAS CON SEMILLAS DE SÉSAMO SOBRE TOSTADA	10,00
<i>Fried shrimps with sesame seeds on toast</i>	
SOPA TOM YAM KUNG CON LEMON GRASS, JENGIBRE, CHILI FRESCO Y COLAS DE LANGOSTINOS *picante*	10,00
<i>Tom Yam Kung soup with lemon grass, ginger, fresh chilli & shrimps tails *spicy*</i>	
CANGREJO RANGOON	11,00
<i>Rangoon Crab</i>	
SOPA DE PESCADO Y MARISCOS	11,00
<i>Fish & seafood soup</i>	
GAMBONES CRUJIENTES CON SALSA SZECHUAN pican	11,00
<i>Crunchy prawns with szechuan sauce</i>	
CALAMARES FRITOS	12,00
<i>Deep fried squids</i>	
GAMBAS AL PIL-PIL	14,00
<i>Pil-Pil Shrimps</i>	
TEMPURA DE VERDURAS MIXTAS Y LANGOSTINOS	14,00
<i>Vegetable mixed & shrimps Tempura</i>	
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO "SANFILIPPO" (12 und)	15,00
<i>Sanfilippo anchovies (12 unt)</i>	
CARPACCIO DE BUEY	15,00
<i>Beef Carpaccio</i>	
JAMÓN DE BELLOTA RESERVA	21,00
<i>The finest ham from acorn-fed pig</i>	

• SUSHI •

SASHIMI MIXTO

Salmón y Atún / Salmon & Tuna

NIGIRI (2 unts)

Salmón (4€) // Gambas (4€) // Atún (5€)

Salmon (4€) // Shrimps (4€) // Tuna (5€)

SUSHI MIXTO (14 unts)

3 Nigiris(salmón, gambas y atún),4 Salmon Maki,4 California,3 Hosomaki

3 Nigiris(salmon, shrimp & tuna),4 Salmon Maki,4 California,3 Hosomaki

PALAPA MIXTO

½ Sashimi (Atún y Salmón),6 Hosomaki,4 Salmón Maki,

4 Nigiri (Atún,Salmón, Gambas)

½ Sashimi (Tuna & Salmon),6 Hosomaki, 4 Salmon Maki,

4 Nigiri (Tuna,Salmon,Shrimp)

TARTAR DE ATÚN, AGUACATE, CEBOLLINO, LECHUGA,

TOBIKO WASABI Y ACEITE DE OLIVA

Tuna tartar, avocado,lettuce,chives,wasabi tobiko,olive oil

• ROLLOS / ROLLS • (8 UNTS.)

CALIFORNIA MAKI

Surimi,pepino,aguacate,queso cremoso

Surimi,cucumber,avocado, cream cheese

VEGETAL / VEGETABLE MAKI

Aguacate,palmito,zanahoria,espárragos,hojas baby,vinagreta de mostaza y miel con zumo de yuzu

Avocado,palm heart, carrot, asparagus, baby leaves, honey mustard vinaigrette with yuzu juice

SALMÓN MAKI

Salmón, cangrejo, aguacate, pepino y salsa teriyaki

Salmon, crab, avocado, cucumber & teriyaki sauce

TROPICAL MAKI

Tempura de gambas y plátano con mayonesa japonesa en hoja de soja rosa

Shrimps & banana tempura with japanese mayonnaise in pink soybean sheet

PICANTE MAKI

*Atún, aguacate y salsa kimuchi *picante**

*Tuna, avocado & kimuchi sauce *spicy**

AGE SALMÓN MAKI

Rollo de salmón frito, mango y tobiko naranja

Fried salmon roll, mango & orange tobiko

PALAPA MAKI

Cangrejo real,mango, tobiko rojo, espárragos verdes y aguacate con salsa de mango

King crab, fresh mango, green asparagus, red tobiko, avocado with mango sauce

13,00

19,00

29,00

15,00

8,50

11,50

13,00

13,50

14,50

14,50

16,50

· ENSALADAS FRESCAS - FRESH SALADS ·

TOMATE CARNOZO DE LA TIERRA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, CEBOLLETA TIERNA Y VINAGRE DE MÓDENA <i>Fine locally-grown with extra virgen olive oil, oregano salt, spring onion & modena vinegar</i>	11,00
CESAR: LECHUGA TROCADERO, PECHUGA DE POLLO, CRUTONES, ESCAMAS DE PARMESANO Y TOMATE CHERRY <i>Cesar: Trocadero lettuce, chicken breast, croutons, parmesan shavings & cherry tomato</i>	13,00
TROPICAL: TROZOS DE PIÑA, PALMITO, MANZANA, AGUACATE, GAMBAS, SEMILLAS DE GRANADA SOBRE HOJAS DE LECHUGA <i>Tropical: Pineapple chunks, hearts of palm, apple, avocado, prawns, pomegranate seeds on lettuce leaves</i>	13,00
DE PATO CRUJIENTE CON SALSAS PEKÍN Y SÉSAMO <i>Crispy duck with beijing sauce & sesame</i>	13,00
DE BOGAVANTE CON MANGO Y POMELO ROSA <i>Lobster served with mango & pink grapefruit</i>	18,00

· PESCADOS Y MARISCOS - FISH & SEAFOOD ·

GAMBONES DE ABORDO A LA PLANCHA <i>freshly king prawns</i>	16,00
SALMÓN ORIENTAL CON VINAGRE BALSAMICO, SALSAS SOJA, SETAS SHITAKE Y CHAMPIÑONES CON GUARNICION PAK CHOI <i>Oriental salmon with balsamic vinegar, soy sauce, shitake mushrooms</i>	18,00
DORADA A LA ESPALDA CON ACEITE, AJO Y GUINDILLA <i>Gilt-head bream grilled in olive oil, garlic & chilly</i>	21,00
TACO DE ATÚN ROJO A LA PLANCHA CON ACEITE AHUMADO <i>Red tuna taco grilled with smoked oil</i>	22,00
LUBINA AL VAPOR EN SALSAS DE SOJA, ACEITE DE OLIVA Y ACEITUNAS NEGRAS <i>Steamed seabass in soy sauce, olive oil & black olives</i>	23,00
LENGUADO ENTERO A LA PARRILLA <i>Sole fish grilled</i>	26,00
BOGAVANTE PLANCHA <i>Grilled Lobster</i>	29,00
WOK DE BOGAVANTE COCIDO EN SALSAS JENGIBRE, OSTRAS, CEBOLLA Y VINO DE JEREZ <i>Boiled Lobster wok in ginger sauce</i>	29,00
CARABINEROS <i>Red shrimps</i>	33,00

• ARROCES - RICES •

CHOW MEIN DE POLLO Y GAMBAS (FIDEOS INDONESIOS) <i>Chicken & shrimps Chow Mein (Indonesian noodles)</i>	15,00
PAELLA MIXTA (POLLO, PESCADO Y MARISCOS) (MIN 2 PAX) <i>mix paella (chicken, fish & seafood) (min 2 pax)</i>	P.P 16,00
ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE (MIN 2 PAX) <i>Soupy rice with lobster (min 2 pax)</i>	22,00

• CARNES – MEATS •

SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA D.O. HUELVA <i>Grilled Iberian “secreto”(a pork cut)</i>	15,00
PECHUGA DE PATO ASADO CRUJIENTE EN SALSA KUMQUAT, SOJA Y JENGIBRE <i>Roast crispy duck breast in kumquat sauce, soy & ginger</i>	15,00
POLLO EN SALSA KORMA CON COCO, ANACARDO Y ALMENDRA <i>Korma chicken with coconut, cashew & almond</i>	15,00
POLLO MADRÁS AL ESTILO TRADICIONAL HINDÚ CON ESPECIES DE LA ZONA *picante* <i>Traditional chicken Madras *spicy*</i>	16,00
TIRAS DE SOLOMILLO DE TERNERA CON VERDURAS SALTEADAS EN SALSA CHILLI picante <i>Strips beef tenderloin with sauteed vegetables in chilli sauce</i>	16,00
COSTILLAR DE CORDERO AL LEMON GRASS Y SALSA DE TAMARINDO <i>Rack of lamb in lemon grass & tamarind sauce</i>	17,00
PATO CANTONES CON SALSA CHINA DULCE DE CIRUELAS (MIN 2 pax) <i>Cantonese duck with chinese sweet plum sauce (min 2 pax)</i>	17,00
SOLOMILLO DE BUEY A LA PARRILLA CON CABERNET SAUVIGNON <i>Grilled beef tenderloin with cabernet sauvignon</i>	24,00
PALETILLA DE CORDERO LECHAL EN SU JUGO CON MOSTAZA ANTIGUA EN GRANO <i>Roasted shoulder in its own juice of lamb with tempera mustard tempe</i>	24,00
COCHINILLO CRUJIENTE ASADO A BAJA TEMPERATURA CON MANZANA CARAMELIZADA <i>Suckling Piglet cooked at low 4temperatura served with caramelized apple</i>	24,00

• POSTRES – DESSERTS •

SOPA DE CHOCOLATE BLANCO CON FRUTAS DE TEMPORADA Y ESPUMA DE YOGURT NATURAL <i>White chocolate soup with seasoned fruits & natural yogurt sauce</i>	8,00
HELADO FRITO DE VAINILLA CON CANELA <i>Fried vanilla ice cream with cinnamon</i>	8,00
FLAN DE QUESO SOBRE BASE DE LIMON <i>Flan cheese on base of lemon</i>	8,00
TATÍN DE MANZANA A NUESTRA FORMA <i>Home style apple tarte</i>	8,00
CREMOSO DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS TOSTADAS Y PALÉ DE NARANJA <i>Creamy dark chocolate with toasted almonds & orange pale</i>	8,00

• MENU DE NIÑOS – KIDS MENU •

PASTA CON TOMATE <i>Tomato pasta</i>	8,50
PECHUGA DE POLLO EMPANADA CON PATATAS FRITAS <i>Breaded chicken breast</i>	9,50
HAMBURGUESA CON QUESO DE NIÑO CON PATATAS FRITAS	9,50