

## BIENVENIDOS....

### EMPEZAMOS POR LA BUENA FRITURA.....

Si no conocen la "YUCA", es un tuberculo parecida la patatas, y con ella hacemos un buñuelo con hierbas dentro, acompañado de mayonesa de aguacate, crema de aguacate y un toque de picante. **1.80€ UND**

Trabajamos los animales ecológicos y enteros, aprovechando todas sus partes. Les presento el "PATE FRITO" corazón e hígado de ternera en una croqueta. **3.50€ UND**

PATATAS BRAVAS a diferencia las cocemos enteras al horno con vapor durante 45 minutos y las terminamos al toque en la freidora. **5.80€**

## VEGETARIANOS.....

COL FERMENTADA con remolacha, piña y limón mínimo 15 días. **6.00€**

CEVICHE VEGANO, con setas salteadas y con la misma emulsión de ají amarillo con el que marinamos el pescado. **9.00€**

HUMMUS puede que clásico o una versión, pero siempre hecho con el mismo amor. **6.00€**

WOK DE VERDURAS con noodles de arroz, cacahuets y setas. **10.00€**

HAMBURGUESA VEGETAL de champiñones portobellos rebozados con hierbas, pan de Viena, lechuga, cebolla mágica, mayonesa de aguacate y nuestras patatas con salsa brava. **11.00€**

ENSALADA VERDE con nuestros encurtidos tomate del huerto, quesos nueces dulces y verduras asadas. **8.00€**

No somos un restaurante 100% ECOLÓGICO, ni 100% de PROXIMIDAD, trabajamos y pensamos con conciencia sin abandonar nuestra matiz tropical

PAN CON TOMATE **3.00€**

ACEITONAS **2.50€**

GLUTEN CRUSTÁCEOS HUEVOS PESCADO CACAHUETES SOJA LÁCTEOS

FRUTOS DE CASCARA APIO MOSTAZA GRANOS DE SESAMO DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS ALTRAMUCES MOLUSCOS

## ESPECIALES DE LA CASA ...

CALLOS con nuestra receta clásica de la Mama. **8.50€**

LENGUA DE TERNERA, cocinada a baja temperatura, con salsa teriyaki y nuestras verduras encurtidas. **8.50€**

TERNERA CHIJAOKAY adobada durante 24 horas con soja sazónada con ajo y jengibre, empanizada con Panko, "pan Japonés" frita, con base de cereal y salsa teriyaki y sésamo. **11.50€**

PAELLA DE MARISCOS ración individual **15.00€**

## NOS VAMOS DE SUBASTA A LA COFRADIA DE PESCADORES DE LA BARCELONETA...

CEVICHE DE PESCADO del día con emulsión de ají amarillo y sus toques. **17.00€**

GAMBAS ROJAS a la sartén con mantequilla y ajo. **S/M**

CARPACCIO DE PULPO con verduras encurtidas "Encurtimos las verduras para darles más longevidad y nuestro propio sabor". **12.00€**

MEJILLONES AROMATIZADOS, procedentes del Delta del Ebro, cocinados al vapor con cerveza, hierbas, ajo, jengibre y guindilla. **9.00€**

PULPO A LA BRASA con patatas aceite y pimenton. **18.00€**

## ENTRECOT...

A LA BRASA con patatas o con verduras wokeadas. **21.00€**

STEAK TARTAR de vaca o de vaca vieja. **13.50€ 17.50€**

CARPACCIO braseado con crema de queso y nuestros encurtidos y hierbas. **11.00€**

HAMBORLEKA de vaca vieja con pan de viena, cebolla mágica, lechuga, mayonesa de aguacate, queso cheddar. **13.00€**

## ADVERTENCIA

Hemos de reducir nuestro consumo de proteína animal, pero si lo consumimos debemos hacerlo con las siguientes pautas:

- Reducir nuestro consumo de carne
- Comprar carne ecológica y de proximidad
- Consumir mucho menos pescado
- consumirlo de la costa más cercana