

PARA EMPEZAR

Hummus, crudités orgánicos, 10
aceitunas kalamata y semillas
de sésamo

Berenjena ecológica, miel 8
de caña de azúcar y
ralladura de lima

Gazpacho de fresas, queso 8
de cabra, pipas de girasol y
aceite de oliva afrutado

Pan tostado con escalivada 16
y salsa romesco

Queso manchego frito con 10
mermelada de tomate

ENSALADAS

Burrata, canónigos, pesto 14
de rúcula, albaricoque en
almíbar y frutos rojos

Lechuga viva, menta, 16
albahaca y vinagreta
de pistachos

Lechuga escarola, mango, 12
tomate, lombarda, piñones y
vinagreta de miel y mostaza

Espinacas, nueces pecanas, 14
chips vegetales, queso de
cabra caramelizado y
miel de mostaza

Ensalada de quinoa con 16
aguacate, remolacha y queso
feta con vinagreta de
yuzu y mostaza

PLATOS

Servido con:
Lechuga variada, coliflor de
colores y cebolla roja encurtida

Salmón a la plancha con salsa 22
de mojo verde

Pollo deshuesado asado al 18
Josper con curry tailandes

Falda de wagyu con salsa roja 26
y amarilla dulce y picante

Tataki de atún con salsa 28
barbacoa asiática

Filete de tofu bio con 16
salsa de mojo rojo

BOWLS

Poke bowl de atún 22

Poke bowl de salmón 18

GUARNICIONES

Patatas baby asadas	6
Brócoli con aliño de sésamo	6
Coles de Bruselas con salsa teriyaki y crujiente de jamón ibérico	6
Aguacate a la plancha con pico de gallo	6
Focaccia de aceitunas	6
Arroz integral	4
Pan con tomate	6

POSTRES

Carrot cake	6
Pastel de almendras	6
Pastel de limón	6
Brownie	8
Tarta de queso con caramelo de miso	8
Arroz con leche y mango	8

BEBIDAS

Zumo boost espinacas, melón, manzana verde	8
Zumo detox remolacha, naranja y fresa	8
Energizing smoothie zanahoria, mandarina y jengibre	12
Glow smoothie mezcla de frutos rojos	12
Limonada de yuzu, jengibre y miel	6
Té helado de hibisco	6

KO
ZA
RA