

PARA EMPEZAR

Hummus, crudités orgánicos, aceitunas kalamata y semillas de sésamo	11
Queso manchego frito con mermelada de frambuesa	18
Crema de calabaza con semillas de amapola y pan de cristal tostado	10
Dip de cangrejo con alcachofas	32
Tostada de setas de temporada, crema de manchego y puré de manzana a la vainilla	14
Patatas fritas con dos salsas	9
Sopa de maíz dulce, pan de maíz y queso de cabra	12
Croquetas de jamón ibérico	12

ENSALADAS

Burrata cremosa, canónigos, pesto de rúcula, albaricoque encurtido y bayas con trufa de miel	15
--	----

Espinacas, nueces pecanas, chips vegetales, queso de cabra caramelizado y miel de mostaza	15
---	----

Ensalada de quinoa con aguacate, cerezas, remolacha y queso feta con vinagreta de yuzu y mostaza	17
--	----

PLATOS

Salmón a la plancha con salsa de mojo verde	24
---	----

Pollo asado Josper deshuesado con curry tailandés	19
---	----

Falda de Wagyu con salsa roja y amarilla dulce y picante	28
--	----

Tataki de atún con salsa barbacoa asiática	29
--	----

Filete de tofu bio con salsa de mojo rojo	17
---	----

Sandwich de bogavante	29
-----------------------	----

Hamburguesa de cerdo deshilachado con salsa barbacoa	22
--	----

Hamburguesa de carne de Wagyu con cheddar y mayonesa de kimchi	35
--	----

BOWLS

Poke bowl de atún 24

Poke bowl de salmón 19

GUARNICIONES

Patatas baby asadas 7

Coles de Bruselas con salsa teriyaki y crujiente de jamón ibérico 7

Focaccia de aceitunas 7

Arroz integral 5

Boniato asado, queso de cabra, miel y semillas mixtas 9

POSTRES

Carrot cake 6

Pastel de almendras 6

Pastel de limón 6

Pastel de chocolate con caramelo 7

Brownie de nueces 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