

## **ACLARACIONES DE LA CARTA:**

\*ACEITUNAS MALAGUEÑAS: SON UN POQUITO PICANTES Y ACIDAS, TIENEN GUINDILLAS VERDES, PIEL DE NARANJA Y LIMON, VINO BLANCO.

\*ALMENDRAS: TIENEN CLARA DE HUEVO POR LO TANTO NO SON VEGANAS

\*BACATA DE CALAMARES: EN PAN DE CHAPATAA, EL CALAMAR PATAGONICO ES TIERNO Y FRESCO. LA MAYONESA SRIRACHA (KETCHUP TAILANDES) ES PICANTE Y EL ALIOLI AHUMADO

\*OSTRAS SON FRANCESAS, DE NORMANDIA, NOMBRE UTAH, NÚMERO 2

\*PATATAS ARRUGADAS: HECHAS AL VAPOR, NO PUEDEN SER SIN SAL PORQUE SE COCINAN EN UN COLCHON DE SAL

SALSA DE HUANCAINA HECHA CON AJI AMARILLO, QUESO CREMA Y LECHE EVAPORADA

CHIPOTLE ES UN CHILE MEXICANO

\*EL QUESO FINCA PASCUALETE ES DE OVEJA, ES CREMOSO Y DE SABOR FUERTE, MUY AROMATICO

\*LA STRACCIATELLA ES LA CREMA QUE TIENE ADENTRO LA BURRATA (QUESO ITALIANO, VIENE DE ITALIA, HECHO CON LECHE DE BUFALA) ES UN QUESO MUY SUAVE. EL TAPENADE ES UN PATE DE OLIVAS, DATILES Y ANCHOAS

\*LA CECINA DEL BIERZO ES TERNERA CURADA (MISMO PROCESO QUE EL JAMON IBERICO), PIERNA DE TERNERA.

\*LAS ALITAS DE POLLO SON MARINADAS EN SALSA PONZU Y LUEGO FRITAS

\*SALSA PONZU: SALSA DE SOJA, PASTA DE MISO, ACEITE DE SESAMO, RALLADURA Y JUGO DE LIMON Y DE NARANJA

\*LOS HUEVOS CAMPEROS ESTAN HECHOS AL HORNO Y LLEVAN BECHAMEL TRUFADA, LLEVA SETAS Y MIGAS DE PAN

\*EL FALAFEL ES PARTICULAR PORQUE ES COMO UNA CROQUETA HECHA CON LENTEJAS ROJAS, TIENE CILANTRO Y GUINDILLA ROJA, VIENE ACOMPAÑADO DE UNA ENSALADA DE ESPINACA, CEBOLLA, JUDIA Y ZUMAC (ESPECIA CITRICA DEL MEDIO ORIENTE). SALSA RAITA: YOGHURT, MENTA, COMINO Y LIMON

\*LA MAYONESA DE PIPARRA (CROQUETAS DE POLLO) TIENE GUINDILLAS DE NAVARRA QUE SON UN POCO ACIDAS Y PICANTES

\*ALIOLI DE AJO NEGRO, EL AJO ES FERMENTADO X 21 DIAS, POR ELLO SU COLOR

\*LA CREMA DE RABANO SE DICE NEGRO POR SU CASCARA QUE AL SER MADURADO SE PONE NEGRA PERO LO DE ADENTRO ES BLANCO, ES PICANTE

\*TANTO LA TOSTADA DE HINOJO COMO LA BERENJENA TIENEN UNA MEZCLA DE CILANTRO, MENTA, ALBAHACA Y CEBOLLINO.

\*LA BERENJENA LLEVA ADEMÁS POR ENCIMA GRANADA

\*MEJILLONES TIKKA MASALA QUE ES UNA ESPECIA HINDU, LLEVA LECHE DE COCO Y CEBOLLA POCHADA. PICA UN POCO

\*SALMON SASHIMI PIZZA ES EL ARROZ DE SUSHI SOPLETEADO, LLEVA SALSA CHIPOTLE, SALSA DE ENELDO Y SALMON CRUDO CORTADO ESTILO SASHIMI

\*MEZZE PLATER:

MUHAMMARA ES PIMIENTO ASADO, BABA GANOUSH ES CREMA DE BERENJENAS ASADAS Y EL HUMMUS LLEVA GARBANZOS Y REMOLACHA

\*EN LA ENSALADA DE AGUACATE LA COCHINITA PIBIL ES CERDO DESMENUZADO Y MACERADO EN JUGO DE LIMA, LIMÓN Y NARANJA, CANELA, OREGANO, LAUREL Y ACHIOTE (QUE LA TIÑE DE ROJO)

\*LA ENSALADA DE ESPINACAS LLEVA QUESO GRIEGO CURADO EN SAL Y AGUA

\*EL POLLO A L'AST (900 GRM APROX) VIENE CON VERDURAS DE RAÍZ QUE VAN CAMBIANDO (PREGUNTAR AL CHEF), SE COCINAN JUNTO CON EL POLLO. DENTRO TIENE AJO Y LIMÓN, POR FUERA ESTA ESPECIADO

\*TANDOORI DEL BROCOLI ES UNA ESPECIA HINDU, ESTA GUISADO Y LLEVA QUESO FETA.

\*CACHAPA ESTA HECHA DE MAÍZ AMARILLO, LECHE, MANTEQUILLA Y HUEVO

\*LAS COSTILLITAS DE CERDO SE COCEN A BAJA TEMPERATURA DURANTE 12 HORAS, LLEVA CHIMICHURRI QUE TIENE AJO, PEREJIL Y AJÍ MOLIDO. LA PATATA SE CUENCE AL HORNO, SE AHUECA, SE SALTEA CON RICOTTA Y ESPINACA Y CON ESO SE VUELVE A RELLENAR

\*YAKIMESHI ES UN ARROZ COCIDO A LA PLANCHA, SIEMPRE USAMOS EL DE SUSHI, EN TODOS LOS PLATOS. LLEVA ZANAHORIA, CALABACÍN Y SETAS

\*LA CARNE DE LOS CANELONES ES DE TERNERA, CERDO Y POLLO RUSTIDOS JUNTO CON ESPECIAS, SE COCINA MÍNIMO POR 3 HORAS

\*SALSA KALBI (SALMON): ES UNA SALSA BARBAKOA KOREANA QUE LLEVA TERIYAKI, SALSA DE SOJA, SESAMO. LLEVA PAK CHOI QUE ES UNA MINI ACELGA JUGOSA, EDAMAME QUE ES UN GUISANTE (HABA DE SOJA) Y SHIMESHI (UN TIPO DE SETA)

\*PASTRAMI ES TERNERA AHUMADA (COCCIÓN MUY LARGA) LLEVA PAN DE MOLDE, COLESLAW (COL, MAYONESA, ZANAHORIA), Y TOMATE. EL RUSSIAN DRESSING ES UNA SALSA DE PIMIENTO ROJO, QUESO, YOGHURT Y MAYONESA.

\*LA HAMBURGUESA LLEVA PAN DE CHAPATA. MAYONESA DE PEPINILLOS Y MOSTAZA, RUCULA, TOMATE, QUESO CHEDDAR Y CEBOLLA CARMELIZADA.

\*FISH AND CHIPS EL PESCADO ES BACALAO (ES FRESCO, NO CONGELADO), REBOZADO EN HARINA Y CERVEZA (ES UNA TEMPURA) Y LA SALSA TARTARA ES UNA MAYONESA DE PEPINILLO, ALCAPARRA Y ESTRAGON. VIENE ACOMPAÑADO DE GUISANTES CON LIMA Y MENTA

\*LA SALSA INGLESA DEL CRUMBLE ESTA HECHA DE HUEVO, LECHE Y VAINILLA