

## TAPAS Y PLATOS PARA EMPEZAR / TAPAS & DISHES TO START

**SURTIDO DE TAPA GRIEGA / GREEK VARIED TAPA** (1, 3, 7, 8, 11)  
4 brochetas (kefte) de cordero con pan pita, humus, tzaziki griego, aceitunas de kalamata y feta  
4 lamb brochettes (kefte), pita bread, hummus, Greek tzaziki, kalamata olives & feta

**TAPA MEXICANA / MEXICAN TAPA** \* (1, 7)  
4 tacos de ternera con queso crema, cebolla roja, cilantro y pico de gallo  
4 veal tacos with cream cheese, red onion, coriander & pico de gallo

**MEJILLONES AL CURRY VERDE / GREEN CURRY MUSSELS** (2, 11, 12)  
Con leche de coco, citronela, cilantro y hojas de lima kaffir  
With coconut milk, lemongrass, coriander and kaffir lime leaves

**GYOZAS VEGETALES / VEGETABLE GYOZAS** (1, 6, 10, 11)  
6 Gyozas vegetales con ensalada de wakame, salsa ponzu y sweet chilly  
6 vegetable gyozas with wakame salad, ponzu sauce and sweet chilly

**BROCHETAS DE LANGOSTINOS / SHRIMP SKEWERS** \* (1, 2, 6, 10, 11, 12)  
Brochetas de langostinos yakitori a la BBQ  
BBQ Yakitori shrimp skewers

**TIRADITO DE CORVINA / SEA BASS TIRADITO** (5)  
Tiradito de corvina con aguachile, habanero y mango  
Sea bass tiradito with aguachile, habanero and mango

\* Extra kefte/taco/brochetas langostinos/pan pita / Extra kefte/taco/prawn kebabs/pita bread

## ENSALADAS Y SOPAS / SALADS & SOUPS

**GREEN SALAD**  
Kale, aguacate, judías verdes, quinoa, berros, brócoli, rúcula, manzana, uvas y lima  
Kale, avocado, green beans, quinoa, watercress, broccoli, rocket, apple, grapes & lima

**JAPONESA DE BERENJENA ASADA / JAPANESE AUBERGINE ROASTED SALAD** (1, 2, 6, 10)  
Con daikon, setas shitakee, edamame, wakame y miso  
With daikon, shitakee, edamame, wakame & miso

**POKE HAWAIANO / HAWAIIAN POKE** (1, 5, 6, 10)  
Con arroz jazmín, salmón, aguacate, mango, pepino, cebolla encurtida, edamame y aliño de sushi  
With jasmine rice, salmon, avocado, mango, cucumber, pickled onion, edamame and sushi sauce

**GAZPACHO DE FRESA / STRAWBERRY GAZPACHO** (7, 10)  
Con queso feta, avellanas y aceite de albahaca / With feta cheese, hazelnuts and basil oil

**ENSALADA BURRATA / BURRATA SALAD** (7, 8)  
Con pesto de albahaca, berenjena asada, tomate confitado y menbrillo  
With basil pesto, roasted aubergine, tomato confit and quince jelly

## NUESTROS CEVICHES / OUR CEVICHES

**PETIT COMITE** (5, 6, 9, 13)  
Corvina, aguacate, tomate, cilantro y gazpacho de guisantes  
Croaker, avocado, tomato, coriander & green pea gazpacho

**CHICLAYO** (2, 5, 9)  
Langostinos, agua de coco, mango, tirabeques y albahaca  
Prawns, coconut water, mango, snow peas and basil

**DIABLO BLANCO** (2, 5, 9)  
Lubina, chipotle ahumado, maíz choclo, caramelo de langostinos, cebolla roja, aguacate y cilantro  
Sea bass, smoked chipotle, corn, prawns caramel sauce, red onion, avocado & coriander

**TRÍO DE CEVICHES** (2, 5, 6, 9, 13)  
Petit Comite & Chiclayo & Diablo Blanco

**CUENCO DE CHIFLES / BOWL OF CHIFLES**

## SNACKS SALUDABLES / HEALTHY SNACKS

**GUACAMOLE**  
Con chips de plátano macho (chifles) y yuca  
With plantain chips “chifles” & yuca  
**BONIATO FRITO / FRIED SWEET POTATO** (11)  
Con miel de caña, alioli vegano y hierbabuena  
With cane honey, vegan aioli sauce and peppermint

**PATATAS BRAVAS / SPICY POTATOES** (3, 4, 7, 10, 11)  
Mantecadas en salsa picante de harissa, queso feta y albahaca  
Short breaded in a spicy harissa sauce, feta cheese and basil

**PAN PITA / PITA BREAD** (1, 7, 8, 10)  
Con ajo, humus y tzaziki  
Garlic, hummus & tzazik

## ESPECIALIDADES VEGANAS / VEGAN SPECIALITIES

**TAJINE MARROQUÍ / MORROCCAN TAJINE** (1, 8)  
Tomate, verduras, harissa, cilantro, especias del norte de África, bulgur ecológico y frutos secos  
Tomato, vegetables, harissa, coriander, North African spices, organic bulgur & nuts

**NOODLES AL ESTILO ASIÁTICO / ASIAN STYLE NOODLES** (1, 6, 8, 10)  
Salteados con zanahoria, brócoli, tofu, shiitake, cebolla frita, cilantro y cacahuete (opcional)  
Stir-fried with carrot, broccoli, tofu, shiitake, fried onion, corinader & peanuts (optional)

**COLIFLOR ASADA / ROASTED CAULIFLOWER** (8)  
Con especias turcas, ensalada Kochumber y aioli vegano  
With Turkish spices, Kochumber salad and vegan aioli

**DAHL DE LENTEJA ROJA / ED DLENTILS DAHL** (10, 11, 13)  
Leche de coco, arroz jazmín y lime pickle  
Coconut milk, Jazmin rice and lime pickle

**CALABACIN ASADO / ROASTED COURGETTE** (4, 10, 11)  
Sobre nieve de coliflor, reducción de balsámico con azúcar, granada y polvo sate  
On cauliflower snow, balsamic reduction with sugar, pomegranate and sate powder

## PLATOS PRINCIPALES / MAINS

**WORLD BURGER \*** (1, 3, 7, 10)  
Con patatas fritas caseras, mayonesa, tomate, pepino encurtido, setas salteadas y pan brioche  
With hand cut fries, mayonnaise, tomato, pickled cucumber, sautéed mushrooms & brioche bread

**HAMBURGUESA DE CORDERO ESPECIADO / SPICED LAMB BURGER** \* (1, 3, 7, 8)  
Con patatas fritas caseras, tomate confitado, tzatziki y queso feta  
With home chips, tomato confit, tzatziki and feta cheese

**COSTILLAR DE CERDO / PORK RIBS** (1, 6, 10, 11)  
A baja temperatura lacado con barbacoa Coreana y patatas fritas caseras  
Cooked at low temperature lacquered with Korean barbecue and homemade chips

**LOMO BAJO DE VACA / GRILLED BEEF** (13)  
A la plancha con patatas fritas caseras y pimientos de Padrón  
With homemade chips and “Padrón” peppers

**PULPO A LA PLANCHA / GRILLED OCTOPUS** (5, 11, 12)  
Con parmenier de pimentón de la vera, ají amarillo y aceite de humo  
With Vera paprika parmentier, yellow pepper and smoked oil

**RAYA ESTILO THAI / THAI STYLE STINGRAY FISH** (1, 10, 11, 13)  
Con curry massaman, arroz jazmín, cebolla frita, cilantro y hierbas frescas  
With massaman curry, jasmine rice, fried onion, coriander and fresh herbs

**PESCADO DEL DÍA AL ESTILO CANTONÉS / CANTONESE-STYLE CATCH OF THE DAY** (1, 5)  
A la plancha, con arroz jazmín, verduras salteadas al wok, cebolla frita, cilantro, vinagreta de soja, ajo y jengibre  
Grilled, with jasmine rice, vegetables sautéed in wok, fried onion, coriander, soy vinaigrette, garlic and ginger

**WOK “TERIYAKI”** (1, 10, 11, 13)  
Verduras frescas salteadas con arroz basmati  
Stir fried fresh vegetables with basmati rice  
+ pollo / chicken (1, 6, 10)  
+ langostinos / prawns (1, 2, 6, 8, 10, 12)

\* Pan sin gluten disponible para hamburguesas / Gluten-free bread available for burgers

|                                                                                                                      |                                                                                                                         |                                                                                                                 |                                                                                                                      |                                                                                                                     |                                                                                                                   |                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Gluten<br>Gluten<br>1       | <br>Crustaceos<br>Crustaceans<br>2 | <br>Huevos<br>Eggs<br>3    | <br>Cacahuets<br>Peanuts<br>4   | <br>Pescado<br>Fish<br>5       | <br>Soja<br>Soya<br>6        | <br>Lácteos<br>Milk<br>7       |
| <br>Frutos cáscara<br>Nuts<br>8 | <br>Apio<br>Celery<br>9            | <br>Sésamo<br>Sesame<br>10 | <br>Sulfitos<br>Sulphites<br>11 | <br>Moluscos<br>Molluscs<br>12 | <br>Mostaza<br>Mustard<br>13 | <br>Altramuces<br>Lupins<br>14 |

Pan, aceitunas y alioli vegano / Bread, olives & vegan aioli: 3€ p.p / 3€ per person  
Se realizará una cuenta por mesa · IVA incl. · Propinas no incluidas  
One bill per table. · VAT incl. · Tips not included

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.  
Reglamento EU N°1169/2011. Soliciten información a nuestro personal.  
Information on allergies and food intolerances available on request. EU regulation N°1169/2011