

NUESTRA CARTA | FUSIONES

Clásicos

- Calamares a la romana con emulsión de Lima y cebollino. 9,5
- Mini patatas rellenas de mojo picón y lactonesa de ajo. 8,5
- Gambas rojas cocinadas a la sal 6 uds. 14,5
- Coca de escalivada con sardina ahumada. 9,5
- Tabla de quesos artesanos con membrillo, frutos secos y confitura de fruta de temporada. 13,5
- Almejas a la marinera con toque Monkey. 9,8
- Paletilla 100% ibérica de bellota (100gr), pan con tomate y AOVE. 19,7

Nuestra propuesta Para compartir

- Tiradito de corvina con cremoso de boniato y leche de tigre con maracuyá. 18,5
- Tataki de vaca con emulsión de kimchee, encurtidos y crujiente de cebolleta. 18,5€
- Gyozas de carne cocinadas en caldo de cochinillo y zumo de naranja, 9,5€
- Croquetas de pollo tikka massala con confitura de curcuma y jengibre. 9,5€
- Ensalada de langostinos rebozados con cremoso de aguacate, vinagreta de cítricos y crujiente de alga nori. 12€
- Burrata vacunada con pesto y salsa de tomates cherry confitados. 13,5€
- Huevos rotos con salsa tartufata y dados de foie gras. 12€
- Milhojas caramelizado de foie mi-cuit, queso crema y manzana verde. 13,5€
- Pan bao relleno de carne costilla de cerdo con salsa satay. 4,5€ / ud.
- Berenjena asada y glaseada con miso y sweet chili, crema de queso y avellanas. 13€
- Tartar de salmón sobre base de mango fresco y tostaditas de pan de cereal. 18€
- Steak Tartar ahumado con emulsión de ajo negro y pan karasato. 22€

Arroces

- Negro de chipirón y ajos tiernos. 17,5€
- Seco de pescadores con carpaccio de gamba. 15,9€
- Meloso de cerdo y setas con tataki de presa ibérica. 17,5€
- Caldoso de bogavante y mejillones. 21,9€
- Meloso de alcachofas almejas y galeras. 15,7€



NUESTRA CARTA | FUSIONES

Pescados

- Dados de salmón en tempura con cremoso de aguacate, verduritas y salsa de mango. **18€**
- Pulpo a la plancha con espuma de mojo picón, puré de patata huancaina y pimientos del padrón. **22€**
- Pescado del día con su guarnición de verduritas y salsa marinera. **S/M**
- Calamar de potera en dos texturas con salsa marinera de tinta, patatas a lo pobre y aire de Lima. **16,7€**

Carnes

- Solomillo de cerdo al carbón con mojo hervido y aire de cilantro. **18,5€**
- Terrina de cochinillo deshuesado, cremoso de patata trufada y salsa de tamarindo. **19€**
- Dados de solomillo de vaca salteados en ratafía, manzana asada y foie gras. **17,5€**
- Hamburguesa de vaca madurada (200gr) en pan brioche, con nuestra salsa secreta, cebolla caramelizada y queso cheddar. **12€**
- Entrecote de vaca vieja (350gr) con su guarnición de patata y pimientos del padrón. **20€**

Sushi

- **Big Orange** Gamba, aguacate, mango queso y salmón. **15€**
- **Red Devil** Gamba, aguacate, queso, tobiko y fresa. **13,5€**
- **Chicken tempura** Pollo, espárrago, cebolla caramelizada. **12€**
- **Meat Lovers** Solomillo, foie, cebolla caramelizada, tartufata. **15€**
- **Tuna Love** Aguacate, queso, atún rojo. **14€**
- **Steak Volcano**. **16,50€**
- **Volcano de salmón**. **16€**
- **Niguiris** Salmón **8,7€** / Atún **10€** / Solomillo con foie **13€**

Postres

- Tarta de queso cremosa con coulis de frutos rojos. **6,5**
- Cacao, café y frambuesa. **6,5**
- Citricos en texturas y merengue italiano. **6,5**
- Coulant de avellana y helado de canela. **6,5**

