

Menú en marzo:

Estofado de verduras de primavera  
con pesto de hierbas 5.10

Sopa de crema de raíz de perejil  
con arroz para risotto 5.10

Sopa de cebolla india con curry,  
Clavo, limón y pan plano 5.10

Carpaccio de carne con  
Aceite de limón y parmesano 5.70

Ensaladas de hojas mixtas:

Lollo Rosso, Lollo Bionda, Radicchio  
y cohete con semillas de calabaza 4.30

Cinco dim sum en un vapor de bambú:  
Camarones Shai Mai (con pescado y bambú),  
Rollo de col (con camarones, zanahorias en hoja  
de col), Rollo de algas (con camarones, morillas  
y coles) Gyoza (con pescado y cebollino),  
Dumpling Kim Chee (con col china encurtida),  
servido con salsa dulce de soja y jengibre, salsa  
de mango y curry y salsa de miel 6.60

Diez dim sum en el vapor: contenido ver arriba  
a eso: Thai Veggi, Flor de forma Mai  
(pescado y verduras), Camarón Shao Mai  
(relleno de camarones), Camarón Hakao  
(camarones y verduras), Deli Vegetable (hongos  
shiitake, fideos de vidrio, verduras) 9.40

Queso Ricotta con berenjena a la parrilla,  
jarabe de arce y jamón asado 7.40

Rebanadas de polenta de parmesano a la parrilla con ensalada de batatas y espinacas 9.50

Risotto de azafrán con espárragos verdes asados, Guisantes de azúcar, cebolletas y el queso parmesano 11.60

Cubos de salmón asado en crema de coco con aceite de soja y sésamo con arroz de grosella amarilla 13.70

Costillas de cerdo estofadas con salsa de miel y cerveza oscura zanahorias, apio, Tomates y patatas asadas 14.85

Jiaozi casero (pequeñas albóndigas)

lleno de...:

cordero con calabaza, perejil, semillas de sésamo,

o Cerdo con puerro y col china,

o Pescado con limón, chile y cilantro,

o Carne de pollo con cebollino y limón

o Tofu con verduras, sésamo, especias de togarashi

o Verduras con Pak Choi, brotes de bambú, zanahorias

o Bremer Jiaozi con cangrejo, limón, menta

Todos se sirven en un caldo vegetariano picante servido con cilantro fresco.

Pequeña porción como arranque 4.40

Gran porción 8.25

Filete de skrai (el sabroso bacalao de primavera) en salsa de mostaza con patatas hervidas, Brócoli, verduras romanas y cebollinos 18.25

Jarrete de ternera estofado con Gremolata (crema de perejil con ajo y limón salado) salsa de vino tinto, servida con verduras asadas y salviatica (puré de patatas con salvia y parmesano) 19.25

Langostinos al vapor de Argentina con verduras asadas al wok (brócoli, guisantes, maíz, pack choi) y el arroz fragante 18.75

Cordero pecorino, Rebanadas de paleta de cordero estofada en tomates, palitos de apio, perejil, menta, patatas pequeñas, romero, limón y queso pecorino rallado 19.65

Manzana Crème Brûlée con jarabe de arce y canela 4.80

Arroz con leche de coco y naranja y el jarabe de dátil 4.80

Tarta de queso de Brooklyn con salsa de frambuesa 4.80

Pastel de chocolate (chocolate puro sin harina) con salsa cassis 4.80

Tortas de aceite de oliva de Sevilla, hechas a mano galletas finas y crujientes 1.10

Praliné de trufa de Alba, pieza 0.90

Queso de dique picante (Backensholzer Hof de vacas satisfechas) con chutney de pera 5.60

Trozos de queso parmesano (Reggiano Parmigiano 24 meses) con vinagre balsámico viejo (8 años) 4.60



seis tipos de helado para combinar:

1. helado de chocolate brownie de chocolate  
con trozos de torta de chocolate
2. masa de galletas de helado de vainilla con  
masa de galletas y trozos crujientes
3. helado de cereza García cereza  
con trozos de chocolate negro
4. helado de vainilla y pavo rubio  
con panecillos ligeros y caramelo hervido
5. Helado de caramelo de miel con chocolate  
Piezas de caramelo

casero:

6. Sorbete de mango con chile y jengibre  
Porción 2 bolas 4.50