

APERITIVOS

NABO	5
LÁMINAS DE NABO ENCURTIDO CON ESPECIAS	
COL CHINA.....	4
EMPANADILLA CASERA DE KIMCHI	
ESPINACA (3U).....	12
CROQUETAS CREMOSAS DE ESPINACA Y KALE	

VEGETALES

REMOLACHA	19
GAZPACHO DE REMOLACHA CON FRUTOS ROJOS, COCO HELADO Y ALBAHACA	
PIMIENTOS	18
ENSALADA DE PIMIENTOS ROJOS DE CRISTAL RUSTIDOS, HUEVAS DE TRUCHA Y HOJAS FRESCAS	
TOMATE	18
ENSALADA DE TOMATES CON ESCABECHE Y ESPIRULINA AZUL	
PEPINO	18
ESCALOPE EMPANADO DE PEPINO CON PURÉ DE PATATA Y KALE	
CALABACÍN EN FLOR	22
LASAÑA DE PISTO DE CALABACÍN EN FLOR CON HUEVO POCHE	
ACELGAS	18
WOK DE ACELGAS CON PATATAS Y CREMOSO DE PIÑONES Y PASAS	
LECHUGA	20
ASADO DE LECHUGA CON CURRY VERDE, ROJO Y AMARILLO	
BERENJENAS.....	18
BERENJENAS TATEMADAS CON SALSA DE SETAS Y MAÍZ	

FÓRMULA MEDIODÍA 35

LUNES A VIERNES DE 13:00 A 15:30H
EXCEPTO FESTIVOS.

SELECCIONA UN VEGETAL, UN PRINCIPAL
Y UN POSTRE DE LA CARTA
INCLUYE AGUA MINERAL, CAFÉ O INFUSIÓN.

PLATOS CON SUPLEMENTO8

MENÚS DEGUSTACIÓN

BY RODRIGO DE LA CALLE

GASTROBOTÁNICA	55
MARIDAJE DE VINOS.....	33
TIERRA Y MAR	75
MARIDAJE DE VINOS.....	39
EXPERIENCIA VERDE	95
MARIDAJE DE VINOS.....	54

QUESOS Y PAN

QUESOS ARTESANALES O VEGANOS ...	21
PAN DE TÉ VERDE	6



DESCUBRE NUESTRO
COMPROMISO DE
SOSTENIBILIDAD

SOLICITA INFORMACIÓN A NUESTRO EQUIPO EN MATERIA DE
ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.



PRINCIPAL: ARROZ, PESCADO Y CARNE

ZANAHORIAS	25
RISOTTO DE ZANAHORIAS CON ALGAS CRUJIENTES Y ALIOLI DE OLIVAS NEGRAS	
GAMBA ROJA	29
ARROZ MELOSO DE GAMBA ROJA DE PALAMÓS EN CARPACCIO CON CHAMPIÑONES	
RAPE	29
TACOS DE RAPE AL WOK CON VERDINAS AL PILPIL	
CORVINA	30
LOMO DE CORVINA A LA PLANCHA CON AGUACATE ASADO Y CALABAZA	
IBÉRICO	25
CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO CON ESPINACAS Y FRUTOS SECOS	
PULARDA	32
PULARDA ASADA Y GLASEADA CON SETAS Y ESENCIA DE ESPINACAS	
POSTRES	
CALABAZA	7
CREMA CATALANA DE CALABAZA ASADA CON CACAO Y CHOCOLATE	
APIO Y CEBOLLA	7
MACEDONIA CRUDA DE FRUTAS CON HIBISCUS Y HELADOS DE APIO Y CEBOLLA	
FRUTOS ROJOS	7
ARROZ CON LECHE DE COCO CON FRUTOS ROJOS Y FLORES	
MANZANA	7
PASTEL DE MANZANA Y MIEL CON CREMA DE SAUCO	