

EL LADO VERDE · EL COSTAT VERD ·
THE GREEN SIDE

Kombucha / Kéfir 6 €
Kombutxa / Kefir
Kombucha / Kefir

Empanadilla de col china con emulsión probiótica 4 €
Cresta de col xina amb emulsió probiòtica
Chinese cabbage pastry with probiotic emulsion

Hummus, aceite de oliva y mini pan pita 12 €
Hummus, oli d'oliva i mini pa pita
Hummus with olive oil and mini pita bread
Extra pan pita / pa pita / pita bread 3 €

Guacamole, totopos de maíz y pico de gallo 15 €
Guacamole, totopos de blat de moro i pico de gallo
Guacamole, fried corn chips with "pico de gallo"
Extra totopos de maíz / totopos blat de moro / corn chips 3 €

Ensalada César con nuggets veganos 18 €
Amanida Cèsar amb nuggets vegans
Ceasar salad with vegan nuggets

Hamburguesa vegana con queso y remolacha 21 €
Hamburguesa vegana amb formatge i remolatxa
Vegan burger with cheese and beetroot

Tiras "de pollo" veganas al estilo americano 16 €
Tires "de pollastre" veganes a l'estil americà
American style vegan "chicken" stripes

EL LADO CLÁSICO · EL COSTAT CLÀSSIC ·
THE CLASSIC SIDE

Jamón ibérico de bellota 100% - 80gr. 27 €
Pernil ibèric de glà 100% - 80gr.
100% acorn fed Iberian ham - 80gr.

Focaccia a la brasa con sal de hierbas aromáticas 9 €
Focaccia a la brasa amb sal d'herbes aromàtiques
Charcoal-grilled focaccia with aromatic herbs salt

Nuestras patatas bravas 9 €
Les nostres patates braves
Our patatas bravas

Ensalada César con parmesano y pollo a la plancha 18 €
Amanida Cèsar amb parmesà i pollastre a la planxa
Ceasar salad with parmesano and grilled chicken

Tabla de ahumados marinos con mantequilla ahumada 21 €
Taula de fumats marins amb mantequilla fumada
Selection of smoked fish with smoked butter

Club sándwich de ternera melosa, chile y coleslaw 18 €
Club sandvitx de vedella melosa, xili i coleslaw
Club sandwich with veal, chili and coleslaw

Nuggets caseros con ensalada de remolacha 18 €
Nuggets casolans amb amanida de remolatxa
Homemade nuggets with beetroot salad

Mini hamburguesas de ternera con queso cheddar ahumado 25 €
Mini hamburgueses de vedella amb formatge cheddar fumat
Mini veal burgers with smoked cheddar cheese
3 Uds - 3 unitats - 3 units

Tataki de atún con aguacate y cilantro 18 €
Tataki de tonyina amb alvocat i coriandre
Tuna tataki with avocado and coriander

Pulpo a la brasa soasado con salsa huacatay y patatas confitadas 21€
Pop a la brasa segejat amb salsa huacatay i patates confitades
Grilled octopus sealed with huacatay sauce and confit potatoes

TACOS - 2 Uds / 2 unitats / 2 pieces:

Taco veggie de guisante con cebolla encurtida y cilantro 15 €
Taco vegetal amb ceba encortida i coriandre
Veggie pea taco with pickled onion and coriander

Cochinita pibil de presa con cebolla encurtida y cilantro 15 €
Cotxinita pibil de presa amb ceba encortida i coriandre
Cochinita pibil of pork shoulder with pickled onion and coriander

Costilla de ternera al estilo coreano con cebolleta y sésamo 15 €
Costella de vedella a l'estil coreà amb cebeta fresca i sèsam
Korean style veal chop with fresh Spring onion and sesame

POSTRES · POSTRES · DESSERTS

Tarta sacher con espuma de Grué 9 €
Pastís sacher amb escuma de Grué
Sacher torte with Grué foam

Helados artesanos - chocolate, vainilla y fresa 9 €
Gelats artesans - xocolata, vainilla i maduixa
Artisan ice cream - chocolate, vanilla, and strawberry

Helados vegetales de Rodrigo de la Calle 9 €
Gelats vegetals de Rodrigo de la Calle
Vegetable ice cream by Rodrigo de la Calle

Crema de hibiscus con fruta fresca 9 €
Crema d'hibiscus amb fruita fresca
Hibiscus cream with fresh fruit

SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO EQUIPO EN MATERIA
DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

SOL·LICITEN INFORMACIÓ AL NOSTRE EQUIP EN
MATÈRIA D'AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES

REQUEST INFORMATION FROM OUR TEAM
FOR ANY FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES



A Z I M U T H