

CARTA

Entrantes

Pan focaccio con 3 salsas dip	    	9.00
Remolacha con rábano picante, panal de miel, avellanas, albahaca, stracciatella y parmesano	  	16.50
Canelón de salmón y bacalao ahumado relleno de guacamole y espencat		20.50
Tartar de ternera con pico de gallo mexicano y patacones	   	25.50
Laab kai (ensalada templada picante de pollo picado)		15.50
Espárragos verdes y bimi asado con hummus de tomate confitado y salsa romesco	 	15.50
Pinchos de vieiras, pato y blanquete con puré de manzana y reducción de té negro al chocolate y menta	 	21.50
Dim sum de calabaza y setas con crema de masaman y jengibre encurtido	    	15.50
Dim sum de rape y langostino con crema de sabores Thai	   	21.50
Colas de langostinos con ajo, tomate cherry y guindilla fresca	    	21.50

Croque Ibérico con pluma, stracciatella, espencat y níspero 🍷🍷🍷🍷	19.50
Flor de alcachofa con guacamole y mantequilla de cacahuete 🍷	15.50
Nuestra bravas estilo nikkei con gambas cristal 🍷🍷🍷	17.50
Nuestra croquetas (80gr./unidad) 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
• Parmesano con mayonesa de albahaca	5.00/u
• Pato confitado con salsa hoisin	5.50/u
• Gamba roja con mayonesa cítrica	6.50/u

Arroces (sólo servicio de medio día)

A la llanda o meloso (mín. 2 pers)

• Con pato, alcachofas y setas 🍷🍷	21.50 p/p
• Con rape, calamar y calabaza 🍷🍷🍷	21.50 p/p
• Con pollo, langostinos y romero 🍷🍷	19.50 p/p
• Con verduras 🍷	15.50 p/p

Principales

Rape con panceta y salsa vadouvan	 	28.50
Curry de pez pargo	   	24.50
Lenguado a la meuniere de mandarina		32.50
Curry rojo de verduras		17.50
Rigatoni con crema de calabaza, shimeji, stracciatella y crujiente de avellana y salvia	   	17.50
Magret de pato con curry rojo y litchee	 	24.95
Hamburguesa con carne de costilla de cerdo con glaseado coreano y mayonesa kimchi	   	20.50
*Versión vegetariana		17.50
Nuestro tournedós "Stroganoff"	   	33.00
Lomo bajo de Angus (350gr) con salsa de pimienta verde	   	35.00
Pluma Ibérica con chimichurri		29.00
Chuletas de cordero tipo francés con crema de apio raíz, couscous y yogurt con menta	   	33.00

Para los pequeños

Incluye refresco y helado

15,95

*Cesta hamburguesa con patatas    

*Pasta boloñesa   

Pastres

Brownie de chocolate blanco y pistachos     8.00

Tarta de chocolate con espejo de Baileys     8.00

Torrija de pan brioche con helado de dulce de leche     8.00

Crema brulee-cheesecake, salsa vermut rojo y naranja confitada   8.00

Tiramisú     8.00

Dama Blanca  8.00

Fresas con crema de mascarpone, sirope de rosas, helado de vainilla y pimienta negra  8.00

Plato de frutas 8.00

MENU

Starters

Pan focaccio with 3 dip sauces	    	9.00
Beetroot with horseradish, honeycomb, hazelnuts, basil, stracciatella and parmesan	  	16.50
Salmon and smoked cod cannelloni stuffed with guacamole and "espenca"		20.50
Beef tartare with Mexican pico de gallo and patacones	   	25.50
Laab kai (warm chopped spicy chicken salad)		15.50
Green asparagus and roasted bimi with tomato confit hummus and romesco sauce	 	15.50
Scallop, duck and white pudding skewers with applesauce and chocolate and mint black tea reduction	 	21.50
Pumpkin and mushroom dim sum with masaman cream and pickled ginger	    	15.50
Monkfish and prawn dim sum with Thai flavoured cream	   	21.50
Tiger-prawns with garlic, cherry tomato and fresh chilli	    	21.50

Iberian croque with Iberian pork, stracciatella, "espenca" and loquat 🍖🥑🌾🍷	19.50
Artichoke flower with guacamole and peanut butter 🥑	15.50
Our Nikkei style bravas with crystal prawns 🍖🌾🦞	17.50
Our croquettes (80gr/unit) 🌿🍷🥑🌾🍷🦞	
• Parmesan with basil mayonnaise	5.00/u
• Duck confit with hoisin sauce	5.50/u
• Red prawns with citrus mayonnaise	6.50/u

Rice dishes (half-day service only)

A la llanda or mellow (min.2 people)

• With duck, artichokes and mushroom 🍖🍷	21.50 p/p
• With monkfish, calamari and pumpkin 🐟🦑🍷	21.50 p/p
• With chicken, prawns and rosemary 🦞🍷	19.50 p/p
• With vegetables 🍷	15.50 p/p

Mains

Monkfish with bacon and vadouvan sauce  	28.50
Red snapper curry    	24.50
Sole with meuniere and mandarine 	32.50
Red vegetable curry	17.50
Rigatoni with pumpkin cream, shimeji, stracciatella and hazelnut and sage crisp    	17.50
Duck breast with red curry and litchee  	24.95
Pork Rib Burger with Korean Glaze and Kimchi mayonnaise    	20.50
<i>*Vegetarian version</i>	17.50
Our "Stroganoff" tournedos    	33.00
Agnus beef loin (350gr) with green pepper sauce    	35.00
Iberian feather with chimichurri	29.00
Lamb chops with root celery cream, couscous and yogurt with mint    	33.00

For the little ones

Includes soft drink and ice cream

15,95

*Burger basket with fries



*Spaghetti bolonaise



Desserts

White chocolate and pistachio brownie



8.00

Baileys Chocolate Cake with Mirror



8.00

French-toast with salted caramel icecream



8.00

Creme brulee-cheesecake, red vermouht and
candied orange sauce



8.00

Tiramisú



8.00

White Lady



8.00

Strawberries with mascarpone cream, rose syrup,
vanilla black pepper ice cream



8.00

Fruit plate

8.00

MENU

Voor gerechten

Pan focaccio met 3 dipsauzen	    	9.00
Rode biet met mierikswortel, honingraat, hazelnoten, basilicum, stracciatella en parmezaan	   	16.50
Cannelloni van zalm en gerookte kabeljauw gevuld met guacamole en "espencat"		20.50
Rundertartaar met Mexicaanse pico de gallo en patacones	   	25.50
Laab kai (warme gehakte pittige kipsalade)		15.50
Groene asperges en geroosterde bimi met gekonfijte tomaat, hummus en romesco saus	 	15.50
Sint-jakobsvrucht, eend en witte beuling spiesjes met appelmoes en chocolade en munt zwarte thee reductie	 	21.50
Pompoen en champignons dim sum met masaman crème en ingelegde gember	     	15.50
Dim sum van zeeduivel en scampi met room met Thaise smaak	    	21.50
Scampis met knoflook, cherrytomaat en verse chili	    	21.50

Iberische croque met iberisch tournedos, stracciatella, "espencat" en loquat	   	19.50
Artisjokbloem met guacamole en pindakaas		15.50
Onze Nikkei style brava's met kristal-garnalen	  	17.50
Onze kroketten (80gr./stuk)	      	
• Parmezaanse kaas met basilicummayonaise		5.00/u
• Gekonfijte eend met hoisinsaus		5.50/u
• Rode garnalen met citrusmayonaise		6.50/u

Rijstgerechten (alleen service voor een halve dag)

A la llanda of mellow (min.2 personen)

• Met eend, artisjokken en champignons	 	21.50 p/p
• Met zeeduivel, calemar en pompoen	  	21.50 p/p
• Met kip, gamba's en rozemarijn	 	19.50 p/p
• Met groenten		15.50 p/p

Hoofdgerechten

Zeeduivel met spek en vadouvan saus  	28.50
Curry met rode snapper    	24.50
Zeetong meunière en mandarijn 	32.50
Rode groente curry	17.50
Rigatoni met pompoencrème, shimeji, stracciatella en hazelnoot en salie crisp    	17.50
Eendenborst met rode curry en litchee  	24.95
Varkensrib Burger met Koreaans Glazuur en Kimchi mayonaise    	20.50
*Vegetarische versie	17.50
Onze tournedos "Stroganoff"    	33.00
Agnus beef lende (350gr) met groene pepersaus    	35.00
Pluma iberica met chimichurri	29.00
Lamskoteletten met wortelselderijcrème, couscous en yoghurt met munt    	33.00

Voor de allerkleinsten

Inclusief frisdrank en ijs

15,95

*Hamburger 100% runds met friet    

*Spaghetti bolonaise   

Nagerechten

Brownie met witte chocolade en pistache     8.00

Baileys chocoladetaart met spiegel     8.00

Wentelteef van brioche met caramelijsroom     8.00

Crème brûlée-cheesecake, rode vermout en
gekonfijte sinaasappelsaus   8.00

Tiramisu     8.00

Dame blanche  8.00

Aardbeien met mascarponecrème, rozensiroop,
vanille zwarte peper ijs  8.00

Fruit Schaal 8.00

CARTA

Hors d'oeuvres

Poêlée focaccio avec 3 trempettes	    	9.00
Betterave au raifort, nid d'abeille, noisettes, basilic, stracciatella et parmesan	  	16.50
Cannellonis de saumon et morue fumée farcis au guacamole et à l'"espencaat"		20.50
Tartare de bœuf avec pico de gallo mexicain et patacones	   	25.50
Laab kai (la salade de poulet haché chaud est épicée)		15.50
Asperges vertes et bimi rôtis, houmous de tomates confites et sauce romesco	 	15.50
Brochettes de coquilles saint Jaques, de canard et de boudin blanc avec compote de pommes et réduction au chocolat et au thé noir à la menthe	 	21.50
Dim sum à la citrouille et aux champignons avec crème de masaman et gingembre mariné	     	15.50
Dim sum de lotte et crevettes à la crème aromatisée thaïlandaise	   	21.50
Queues de crevettes à l'ail, tomates cerises et piment frais	    	21.50

Croque ibérique avec plume, stracciatella, "espencat" et nèfle 🍷🍷🍷🍷	19.50
Fleur d'artichaut au guacamole et beurre de cacahuète 🥜	15.50
Nos bravas de style Nikkei avec crevettes de cristal 🍷🍷🍷	17.50
Nos croquettes (80gr./unité) 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
• Parmesan avec mayonnaise au basilic	5.00/u
• Confit de canard à la sauce hoisin	5.50/u
• Crevettes rouges avec mayonnaise aux agrumes	6.50/u

Plats de riz (service d'une demi-journée uniquement)

A la llanda ou moelleux (min.2 personnes)

• Avec canard, artichauts et champignon 🍷🍷	21.50 p/p
• Avec lotte, calamar et potiron 🐟🦑🍷	21.50 p/p
• Avec poulet, crevettes et romarin 🦋🍷	19.50 p/p
• Avec des légumes 🍷	15.50 p/p

Principal

Lotte aux lardons et sauce vadouvan  	28.50
Curry de poisson pargo    	24.50
Sole à la meunière et mandarine 	32.50
Curry de légumes rouges	17.50
Rigatoni à la crème de citrouille, shimeji, stracciatella et croustillant aux noix et à la sauge    	17.50
Magret de canard au curry rouge et litchie  	24.95
Burger de côtes de porc avec glaçage coréen et Mayonnaise au kimchi    	20.50
*Version végétarienne	17.50
Notre tournedos « Stroganoff »    	33.00
Longe basse de bœuf Agnus (350gr) avec sauce au poivre vert    	35.00
Pluma ibérique au chimichurri	29.00
Côtelettes d'agneau à la crème de céleri racine, couscous et yogourt à la menthe    	33.00

Pour les plus petits

Comprend boisson gazeuse et glace	15,95
*Panier burger avec frites    	
*Spaghetti bolanaisa   	

Desserts

Brownie au chocolat blanc et pistache    	8.00
Gâteau au chocolat Baileys avec miroir    	8.00
Torija du pain brioche avec du cremeglase de caramel    	8.00
Crème brûlée-cheesecake, vermouth rouge et sauce à l'orange confite  	8.00
Tiramisu    	8.00
Dame Blanche 	8.00
Fraises à la crème de mascarpone, sirop de rose, glace vanille poivre noir 	8.00
Assiette de fruits	8.00

MENÜ

Vorspeisse

Pan Focaccio mit 3 Dip-Saucen	    	9.00
Rote Bete mit Meerrettich, Waben, Haselnüssen, Basilikum, Stracciatella und Parmesan	  	16.50
Cannelloni mit Lachs und geräuchertem Kabeljau gefüllt mit Guacamole und "Espencat"		20.50
Rindertatar mit mexikanischem Pico de Gallo und Patacones	    	25.50
Laab kai (warmer gehackter Hühnersalat ist scharf)		15.50
Grüner Spargel und geröstetes Bimi mit Tomatenconfit, Hummus und Romesco-Sauce	 	15.50
Jakobsmuschel-, Enten- und Blanquete-Spieße mit Apfelmus und Reduktion mit Schokoladen- und Minz-Schwarztee	 	21.50
Kürbis-Pilz-Dim Sum mit Masaman-Creme und eingelegtem Ingwer	     	15.50
Seeteufel und Garnelen Dim Sum mit thailändischer Sahne	   	21.50
Garnelenschwänze mit Knoblauch, Kirschtomate und frischem Chili	    	21.50

Iberisches Croque mit Federn, Stracciatella, "Espencat" und Mispel 🍷🍷🍷🍷	19.50
Artischockenblüten mit Guacamole und Erdnussbutter 🥜	15.50
Unsere Bravas im Nikkei-Stil mit Kristallgarnelen 🍷🍷🍷	17.50
Unsere Kroketten (80gr./Einheit) 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	
• Parmesan mit Basilikummayonnaise	5.00/u
• Entenconfit mit Hoisinsauce	5.50/u
• Rote Garnelen mit Zitrusmayonnaise	6.50/u

Reisgerichte (nur Halbtageservice)

A la llanda oder sanft (min. 2 Personen)

• Mit Ente, Artischocken und Champigno 🍷🍷	21.50 p/p
• Mit Seeteufel, Calamar und Kürbis 🐟🐞🍷	21.50 p/p
• Mit Hähnchenfleisch, Garnelen und Rosmarin 🐞🍷	19.50 p/p
• Mit Gemüse 🍷	15.50 p/p

Hauptsächlich

Seeteufel mit Speck und Vadouvan-Sauce	 	28.50
Patchfisch-Curry	   	24.50
Mandarine Seezunge mit Meunière		32.50
Rotes Gemüsecurry		17.50
Rigatoni mit Kürbiscrème, Shimeji, Stracciatella und Haselnuss-Salbei-Crisp	   	17.50
Entenbrust mit rotem Curry und Litschi	 	24.95
Pork Rib Burger mit koreanischer Glasur und Kimchi Mayonnaise	   	20.50
*Vegetarische Version		17.50
Unsere "Stroganoff" Tournedos	   	33.00
Agnus Rind niedrige Lende (350gr) mit grüner Pfeffersauce	   	35.00
Iberische Feder mit Chimichurri		29.00
Lammkoteletts mit Wurzelselleriecrème, Couscous und Joghurt mit Minze	   	33.00

Für die Kleinen

Inkl. Softgetränk und Eis

15,95

*Burgerkorb mit Pommes frites    

*Spaghetti bolanaisa   

Desserts

Brownie mit weißer Schokolade und Pistazien     8.00

Baileys Schokoladenkuchen mit Spiegel     8.00

Brioche-Brot-Torija mit Dulce de Leche-Eis     8.00

Crème Brûlée-Käsekuchen, roter Wermut und
kandierte Orangensoße   8.00

Tiramisu     8.00

Weißer Dame  8.00

Erdbeeren mit Mascarponecreme, Rosensirup,
Vanille-Eis mit schwarzem Pfeffer  8.00

Obstteller 8.00