

N



M

A

D

PRINCIPALES

Tartar de atún rojo 🥬🐟 16.00

Con crema de aguacate y jalapeño acompañado de huevo frito de galo celta

Gambas al ajillo 🍷🐞 14.00

Con refrito de lemon grass y albahaca thai

Fideos jumbo udom 🍷🥬🍷 13.00

Con salsa tom yum setas de temporada y esferas de mozzarella

Mejillones de la ría 🍷🐚🍷🍷 14.00

Al curry verde con arroz frito de gambas

Pad thai de zamburiñas 🍷🐚🍷 15.00

A la gallega con polvo de alga codium

Tom Yum de lacón 🍷🥬🍷 17.00

Con grelos y langostinos lacados en soja

Tempura de pulpo 🍷🐙 24.00

Con mayo de lima kaffir y gel de ponzu

Bánh mi de jamón asado 🍷🥩🍷 9.00

Jamón asado y braseado al kamado, verduras encurtidas, salsa satay y pil pil de kimchee

Presa de cerdo ibérico 🍷🐷 23.00

Con chimi-thai, crema ligera de patata daikon y trufa

Pho Vietnamita de solomillo 🥬 14.00

Solomillo de vaca madurado y panceta ibérica ahumada

Verduras a la brasa 🍷 21.00

Con crema de apionabo

POSTRES

Mango en almíbar 🍷 15.00

De vainilla y curry dulce thai

Milhojas de crema 🍷🍷 5.00

Crema de galanga, guayaba y lichee