

Para compartir

1	Variado de olivas	4,90€
2	Croquetas de pollo con cebolla caramelizada y ajo asado	12,90€
3	Nachos veganos con cheddar trufado y enchilada	14,90€
4	Churros Bravos Mordisco	10,80€
5	Pan de coca con tomate	4,90€
6	Calamares a la andaluza	18,50€
7	Boquerones crujientes rellenos de albahaca y lima	12,50€
8	Hummus de zanahoria asada con zaatar	13,00€
9	Pizzeta de tomate, mozzarella y albahaca	15,00€

Entrantes y verdes

10	Berenjena a la llama con yogur, miso, miel y queso feta	14,50€
11	Alcachofas confitadas con cremoso de pimiento asado, almendras y foie	15,20€
12	Burrata con tartar de tomate y rúcula	18,00€
13	Ensalada de espinacas con boniato, pipas garrapiñadas de calabaza y queso labneh	10,90€
14	Cogollos braseados con parmesano, sardina ahumada, vinagreta de vainilla y avellanas	14,20€
15	Ensalada de judías y brócoli con salmón Carpier y yema de huevo	16,00€
16	Parmentier de patata con setas de temporada, huevo poché y trufa	18,90€

Guarniciones

17	Arroz basmati	3,60€
18	Patatas pequeñas	3,60€
19	Patatas fritas	3,60€
20	Verduras salteadas	4,90€



Pasta y arroz

21	Pasta penne con salsa boloñesa	16,90€
22	Pasta tagliolini con salsa de trufa	18,50€
23	Raviolis rellenos de queso y trufa con salsa de setas	17,50€
24	Paella de mariscos con calamares y gambas	27,90€
25	Arroz cremoso con setas, parmesano y trufa	23,90€

(Los platos de arroz tardan unos 25 minutos en prepararse; ración mínima para dos personas; precio por persona)

Carnes y pescados

27	Hamburguesa sin pan con salsa de setas	18,60€
28	Filete de ternera (400g) con pimientos asados	29,50€
29	Pollo al curry con arroz basmati	18,60€
30	Briox de Steak tartar estilo Mordisco	19,00€
31	Merluza a la plancha con cremoso de guisantes, menta y zanahoria	22,00€
32	Calamares salteados con mix de verduritas	18,90€



مقبلات

€4,90	1 تشكيلة من الزيتون
€12,90	2 كروكيت دجاج مع بصل مكرومل وثوم مشوي
€14,90	3 ناتشوز نباتي مع صلصة تشيدر بنكهة الكمأة وصلصة إنشيلادا
€10,80	4 تشوروز مورديسكو مع صلصة حارة
€4,90	5 خبز كوكا مع الطماطم
€18,50	6 حبار مقلي على الطريقة الأندلسية
€12,50	7 سمك أنشوفة مقرمش محشو بالريحان واللايم
€13,00	8 حمص بالجزر المشوي مع الزعتر
€15,00	9 بيتزا صغيرة بالطماطم والموزاريلا والريحان

المقبلات والسلطات

€14,50	10 باذنجان مشوي على النار مع لبن وميسو وعسل وجبن فيتا
€15,20	11 (أرضي شوكي مطهو ببطء مع كريمة فلفل مشوي ولوز وفوا غرا (كبد الإوز الفاخر
€18,00	12 بوراتا مع تارتار طماطم وجرجير
€10,90	13 سلطة سبانخ مع بطاطا حلوة وبذور قرع مكروملة وجبن لبننة
€14,20	14 خس مشوي مع جبن بارميزان وسردين مدخن وصلصة فانيليا وبندق
€16,00	15 سلطة فاصوليا وبروكلي مع سلمون مدخن وصفار بيض
€18,90	16 كريمة بطاطا مع فطر موسمي وبيض مسلوق على الطريقة الفرنسية ولمسة كمأة

أطباق جانبية

€3,60	17 أرز بسمتي
€3,60	18 بطاطس صغيرة
€3,60	19 بطاطس مقلية
€4,90	20 خضار مشوحة

باستا وأرز

€16,90	21	(باستا بيني مع صلصة بولونيز لحم مفروم وطماطم)
€18,50	22	باستا تاليوليني مع صلصة الكمأة
€17,50	23	رافيولي (باستا محشية) بالجبن والكمأة مع صلصة الفطر
€27,90	24	باييا مأكولات بحرية مع حبار وروبيان
€23,90	25	أرز كريمي مع فطر وجبن بارميزان وملسة كمأة

(أطباق الأرز تحتاج حوالي 25 دقيقة للتحضير، الحد الأدنى شخصان، السعر للشخص الواحد)

لحوم وأسماك

€18,60	26	م بدون خبز مع صلصة الفطر
€29,50	27	فيليه لحم عجل مشوي (400 غرام) مع فلفل مشوي
€18,60	28	دجاج بالكاري مع أرز بسمتي
€19,00	29	خبز بريوش محشي بستيك تارتار على طريقة مورديسكو
€22,00	30	سمك هاك مشوي مع كريمة بازلاء ونعناع وجزر
€18,90	31	حبار مشوح مع تشكيلة خضار