

tapas y aperitivos

tapas and aperitives

des  
arat<sup>K</sup>

1p    ½p

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| <b>Curry rojo de albóndigas de ternera con puré de maíz.</b>  | 7,50€  | 4,00€ |
| Red curry of beef meatballs with corn puree.  |        |       |
| <b>Ensaladilla de encurtidos y caballa (1982).</b>             | 6,50€  | 3,50€ |
| Pickled vegetables and mackerel salad (1982).   |        |       |
| <b>Sepia con mayonesa de perejil y lima kaffir.</b>            | 10,50€ | 5,50€ |
| Cuttlefish with a parsley and Kaffir lime mayonnaise.   |        |       |
| <b>Lomito de lubina marinado con trío de tomates.</b>          | 7,00€  | 3,50€ |
| Fillet of seabass with a trio of tomatoes.  |        |       |
| <b>Tostita de steak tartar con bourbon y mostaza verde.</b>    | 6,00€  |       |
| Steak tartar bruschetta with bourbon and green mustard.   |        |       |
| <b>Bravas y deskaradas.</b>                                    | 6,50€  |       |
| Shameless bravas.   |        |       |
| <b>Croqueta princesa ibérica.</b>                              | 2,00€  |       |
| Iberian princess croquette.   |        |       |
| <b>Quesos del mundo con chutney de tomate.</b>                 | 14,00€ | 9,00€ |
| Cheeses of the world with a tomato chutney.   |        |       |

cuida-t pero sonríe

look after yourself but smile

des  
arat<sup>K</sup>

|  |        |
|--|--------|
| <b>Ensalada de espinacas, con jamón de pato, naranja, nueces y vinagreta de fresón.</b>                               | 11,00€ |
| Spinach salad with orange, duck ham, walnuts and strawberry vinaigrette.   |        |
| <b>Ensalada thai: Calabacín, zanahoria, pepino, mango, cacahuete y vinagreta Thai.</b>                                | 8,00€  |
| Thai salad: Courgette, carrot, cucumber, mango, peanuts with a Thai vinaigrette.   |        |
| <b>Brotos: Selección de brotes con pollo marinado, croutons, tomate, manzana, Grana padano, miel y mostaza</b>        | 10,00€ |
| Fresh shoots: A selection of different shoots with marinated chicken, croutons, tomato, apple, parmesan, honey and mustard.  |        |
| <b>Nipona: Salmón, aguacate, arroz, maíz, alga wakame, cebolla crispy, mayo-japo.</b>                                 | 12,00€ |
| Nipone: Salmon, avocado, rice, sweetcorn, wakame seaweed, crispy onion and Japanese mayonnaise.  |        |
| <b>Vinete: Ensalada templada de berenjena a la llama con cebollita fresca y mayonesa. (servida con pan caliente)</b>  | 8,00€  |
| A warm aubergine salad to the flame with spring onion and mayonnaise.  |        |

entrantes, compartes...??? o no!!!

des  
aratK















starters, to share...??? or not!!!

- Lingote de queso de cabra con manzana granny, piñones y peso genovese.**     10,00€  
Goat cheese with Granny Smith apple, pine nuts and genovese pesto.
- Tiradito de pez mantequilla con crema de ají amarillo y leche de tigre.**   14,00€  
Butter-fish tiradito with yellow chili cream and tiger milk.
- Pulpo al olivo con aceite de cilantro.**   16,00€  
Octopus with olive cream and coriander oil.
- Pulpo a la plancha con puré clásico y aceite de pimentón ahumado.**  17,00€  
Grilled octopus with classic mash potatoes and smoked paprika oil.
- Falafel casero con siracha mayo y tzatziki.**  9,00€  
Homemade falafel with siracha mayo and tzatziki.
- Taco de pato con barbacoa oriental, hinojo y pepino.**     11,00€  
Duck taco with oriental barbeque sauce, fennel and cucumber.
- Tartar de atún con alga nori, wakame, mostaza verde y lima.**      15,00€  
Tuna tartar with nori, wakame, green mustard and lime.
- Coca de tomate, mozzarella de búfala y pesto rojo.**    9,00€  
Tomato cake, buffalo mozzarella and red pesto.
- Aguachile de langostinos (aguacate, cebollita fresca, langostinos, lima, chiles y cilantro).**   14,00€  
Shrimps aguachile (avocado, spring onion, shrimps, lime, coriander and chilly peppers).
- Ceviche de corvina con mayonesa de maracuyá y tamarindo.**   14,50€  
Corvina ceviche with passion fruit mayonnaise and tamarind.
- Alitas de pollo con barbacoa casera o miel picante.**   9,00€  
Chicken wings with homemade barbecue or spicy honey.

vamos al lío...!

des  
aratK

let's begin...!

- Risotto de funghi porcini con grana padano.**  12,00€  
Porcini mushroom risotto with grana padano cheese.
- Cannelloni relleno de ricota, espinacas con salsa de parmesano y trufa.**     12,00€  
Cannelloni stuffed with ricotta and spinach with a parmesan and truffle sauce.
- Noodles con salsa de calabaza, leche de coco, lemon Grass y jamón ibérico.**      9,50€  
Noodles with a butternut squash sauce, coconut milk, lemongrass and iberian cured ham.
- Gua bao: de gambón thai o de cerdo ibérico con col y mayokaffir.**     4,00€  
Gua bao: Thai prawns or pork with cabbage and mayokaffir.

pescados

des  
aratK

fish

- Lomito de salmón a la plancha con humus, salsa de yogur y eneldo.**    16,00€  
Salmon fillet grilled with humus, yoghurt sauce and fenell.
- Tataki de atún con ajoblanco y kétchup de naranja.**      17,00€  
Tuna tataki with white garlic and orange ketchup.
- Pescado de lonja fresco del día.**  20,50€  
Fish of the day, fresh from the market.
- Curry amarillo Madrás de gambón con su arroz basmati.**  17,00€  
Yellow curry Madras prawns, with basmati rice.
- Bacalao confitado Green pepper, con muselina de limón.**   17,00€  
Green pepper comfit cod-fish with lemon muslin.

carnes

des  
aratK

meat

- Carrillera ibérica a baja temperatura con salsa florentina y risotto de azafrán.**   17,00€  
Iberian pork cheek cooked at a low temperature with florentine sauce and saffron risotto.
- Entrecote de black Angus (300gr.) con patata gajo y salsa dijonnaise.**   24,00€  
Black Angus entrecote (300gr.) with potatoes and dijonnaise.
- Pollo tika massala (receta original) con arroz jazmín.**   16,00€  
Chicken tikka masala (original recipe) with jasmine rice.
- Costilla de ternera marinada con kimchee a baja temperatura, reducción de su propio jugo y puré de calabaza y patata.**  16,00€  
Rib of marinated veal with kimchee at a low temperature, reduction of its own juice and puree of pumpkin and potatoes.
- Presa ibérica con piparras, nuestro puré y pesto rojo casero.**   18,50€  
Iberian pork with vinegar green peppers, our puree and homemade red pesto.
- Rabo de toro con cremoso de yuca.**   15,50€  
Bull oxtail with creamy yucca.

alérgenos

des  
aratK

allergies

Gluten  
Gluten



Soja  
Soya



Apio  
Celery



Pescado  
Fish



Huevos  
Eggs



Mostaza  
Mustard



Moluscos  
Mollusks



Sésamo  
Sesame



Lácteos  
Lactose



Frutos secos  
Dry fruit / Nuts



















Cacahuete  
Peanuts



pos3

des  
aratK

dessert

|  |       |
|--|-------|
| <b>La llesca.</b>                               | 6,00€ |
| La llesca.   |       |
| <b>Tarta de Donuts.</b>                         | 6,00€ |
| Doughnut cake.   |       |
| <b>Chocolate liegeois.</b>    | 6,50€ |
| Chocolate liegeois.  |       |
| <b>Tarta de ricota con coulis de fresón.</b>    | 5,50€ |
| Ricotta cheesecake with strawberry coulis.   |       |
| <b>Trufas de Oreo.</b>                          | 5,00€ |
| Oreo truffles.   |       |
| <b>Tiramisú de fresa y chocolate.</b>           | 5,75€ |
| Strawberry and chocolate tiramisu.   |       |

bebidas

des  
aratK

drinks

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| <b>Agua ½ litro.</b>         | 2,00€ |
| Mineral water (0,5L).        |       |
| <b>Agua con gas Perrier.</b> | 2,50€ |
| Sparkling Perrier water.     |       |
| <b>Refrescos.</b>            | 2,00€ |
| Soft drinks.                 |       |
| <b>Cervezas:</b>             |       |
| Beers:                       |       |
| <b>Caña.</b>                 | 1,50€ |
| Draft lager (small).         |       |
| <b>Doble.</b>                | 2,00€ |
| Draft lager (medium).        |       |
| <b>1/3 Heineken.</b>         | 2,50€ |
| Bottle of Heineken.          |       |
| <b>1/3 Amstel oro.</b>       | 2,50€ |
| Bottle of Amstel Gold.       |       |
| <b>Affligem blonde.</b>      | 3,50€ |
| Affligem blonde.             |       |