

tapas y aperitivos

tapas and aperitives



		1 p.	1/2p.
Curry rojo de albóndigas de ternera con puré de maíz. Red curry of beef meatballs with corn purée.	   	7,50€	4,00€
Ensaladilla de encurtidos y caballa (1982). Pickle vegetables and mackerel salad (1982).	 	6,50€	3,50€
Calamar con mayonesa casera y de lima kaffir (entrante frío). Squid with homemade kaffir mayonnaise (cold starter).	 	6,50€	3,50€
Tostita de steak tartar con mostaza verde. Steak tartar bruschetta with green mustard.	  	6,00€	
Bravas deskaradas. Shameless bravas.		6,50€	
Croqueta princesa ibérica. Iberian princess croquette.	  	2,00€	
Quesos del mundo con chutney de tomate. Cheeses of the world with a tomato chutney.		14,00€	9,00€

cuida-t pero sonrie

des
arat **K**

look after yourself but smile

Ensalada Thai

calabacín, zanahoria, pepino, mango, cacahuete y vinagreta Thai.

Thai salad

courgette, carrot, cucumber, mango and peanuts with Thai vinaigrette.



8,00€

Brotos

selección de brotes con pollo marinado, croutons, tomate, manzana, Grana Padano, miel y mostaza.

Fresh Shoots

a selection of different shoots with marinated chicken, croutons, tomato, apple, parmesan, honey and mustard.



10,00€

Nipona

Salmón, aguacate, arroz, maiz, alga wakame, cebolla crispy, mayo-japo.

Nipone

salmon, avocado, rice, sweetcorn, wakame seaweed, crispy onion and Japanese mayonnaise.



12,00€

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



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

Tiradito de atún con crema de aji amarillo.

Tuna tiradito with yellow chili cream.



14,00€

Pulpo al olivo con aceite de cilantro.

Octopus with olive cream and coriander oil.



17,00€

Pulpo a la plancha con puré clásico y aceite de pimentón ahumado.

Grilled octopus with classic potato purée and smoked paprika oil.



18,00€

Falafel casero con siracha mayo y tzatziki.

Homemade falafel with siracha mayo and tzatziki.



9,00€

Taco de pato con barbacoa oriental, hinojo y pepino.

Duck taco with oriental barbeque sauce, fennel and cucumber.



11,00€

Tartar de atún con alga wakame, mostaza verde y lima.

Tuna tartar with wakame, green mustard and lime.



15,00€

Coca de tomate, mozzarella de búfala y pesto rojo.

Tomato cake, buffalo mozzarella and red pesto.



9,00€

Aguachile de langostinos

(aguacate, cebollita fresca, langostinos, lima, chiles y cilantro).

Shrimps aguachile

(avocado, spring onion, shrimps, lime, coriander and chili peppers).



14,00€

Ceviche de corvina con mayonesa de maracuyá y tamarindo.

Sea bass ceviche with passion fruit mayonnaise and tamarind.



14,50€

vamos al lío..!

let's begin!

des
arat **K**

Risotto de funghi porcini con Grana Padano.

Porcini mushroom risotto with Grana Padano cheese.



12,00€

Cannelloni relleno de ricota, espinacas con salsa de parmesano y trufa.

Cannelloni stuffed with ricotta and spinach with a parmesan and truffle sauce.



12,00€

Noodles con salsa de calabaza, leche de coco, lemongrass y jamón ibérico.

Noodles with pumpkin sauce, coconut milk, lemongrass and iberian cured ham.



9,50€

Brioche de gambón Thai o de presa ibérica y mayokaffir.

Thai prawn or iberian pork loin brioche with mayokaffir.














4,00€

carnes

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.
- Entrecôte de Black Angus (300 g.) con patatas gajo y salsa dijonnaise.**   24,00€
Black Angus entrecôte (300g.) with potatoes and dijonnaise sauce.
- Pollo tika massala (receta original) con arroz jazmín.**    16,00€
Tikka massala chicken (original recipe) with jasmine rice.
- Costilla de marinada con kimchee a baja temperatura, reducción de su propio jugo y puré de calabaza y patata.**  16,00€
Marinated veal rib with kimchee at a low temperature, with reduction of its own juice and purée of pumpkin and potatoes.
- Preso ibérica con piparras, nuestro puré y pesto rojo casero.**   18,50€
Iberian pork loin with vinegar green peppers, our purée and homemade red pesto.
- Deskarat steak tartar.**   17,00€
Shameless steak tartar.

pescados

fish



- | | | |
|---|---|--------|
| Lomito de salmón a la plancha con hummus, salsa de yogur y eneldo.
Salmon fillet grilled with hummus, yoghurt sauce and fennel. |    | 16,00€ |
| Tataki de atún con ajo blanco y ketchup de naranja.
Tuna tataki with "ajoblanco" and orange ketchup. |      | 17,00€ |
| Corvina de lonja con salsa tártara y puré de patata casero.
Daily- fresh sea bass with tartare sauce and homemade potato purée. |  | 20,50€ |
| Curry amarillo Madrás de gambón con su arroz basmati.
Yellow Madrás curry prawns with basmati rice. |  | 17,00€ |
| Bacalao confitado Green pepper con muselina de limón.
Green pepper comfit cod-fish with lemon muslin. |   | 17,00€ |

pos3

dessert

des
arat K

La llesca.

La llesca.



6,00€

Tarta de Donuts.

Doughnut cake.



6,00€

Chocolate liegeois.

Chocolate liegeois.



6,50€

Tarta de ricota con coulis de fresón.

Ricotta cheesecake with strawberry coulis.



5,50€

Trufas de Oreo.

Oreo truffles.



5,00€

Tiramisú de fresa y chocolate.

Strawberry and chocolate tiramisú.



6,00€

bebidas

drinks



Agua 1/2 litro. 2,00€
Mineral water (0,5 L).

Agua con gas Perrier. 2,50€
Sparkling Perrier water.

Refrescos 2,00€
Soft drinks.

Cervezas:

Beers:

Caña. 1,50€
Draft Lager (small).

Doble. 2,00€
Draft Lager (medium).

1/3 Heineken. 2,50€
Bottle of Heineken.

1/3 Amstel Oro. 2,50€
Bottle of Amstel Gold.

Affligem blonde. 3,50€
Affligem blonde.

tintos

red wine



Clos d' esgarracordes Roble (C.Valenciana)	14,00€
Vividor(D.O Valencia)	15,00€
Bilogia(D.O Valencia)	18,00€
Venta del puerto 12(D.O Valencia)	18,00€
Santa Rosa (D.O Alicante)	40,00€
Romantica crianza(D.O Ribera del Duero)	16,00€
912 de altitud 9 meses(D.O Ribera del Duero)	18,00€
Tamaral Crianza (D.O Ribera del Duero)	23,00€
Malleolus (Ribera del Duero)	55,00€.
La Prohibición (Bierzo)	32,00€
López haro crianza(Rioja)	14,00€
Vivanco crianza(Rioja)	18,00€
Ramon Bilbao edición limitada (Rioja)	23,00€
Vivanco Reserva (Rioja)	24,00€
Susana sempre (Terra de Mallorca)	19,00€

blancos

white wine



Peramor (Rueda)	14,00€
Cucú (Rueda)	17,00€
Trilogia (Valencia)	17,00€
Tibó(Valencia)	15,00€
Cullerot(Valencia)	18,00€
Rebels de Batea (Terra Alta)	19,00€
Ad libitum tempranillo blanco (Rioja)	17,00€
Terras gauda (rias baixas)	22,00€
Laderas de Unix Rosado	14,00€

cavas

cavas



Pago de tharsys millesime	24,00€
Lágrima Real	20,00€
Mum cordón Rouge	49,00€
Laieta gran reserva	29,00€