

Tapas y aperitivos

Tapas & aperitives

des
arat^K

		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€	4,00€
Quesos del mundo con chutney de tomate. Cheeses of the world with a tomato chutney.		14,00€	9,00€
Crujiente de queso de cabra, manzana y pesto verde. Crispy goat cheese with green pesto.	  	6,50€	
Tapitas			
Croqueta princesa ibérica. Iberian princess croquette.	  	2,00€ (ud.)	
Pepito de ají amarillo de pollo. Soft bread stuffed with Perú chicken style.	  	4,50€ (ud.)	
Curry vegetal con arroz basmati. Vegetable curry with basmati rice.		5,00€ (ud.)	
Panceta love Salmón. Iberian bacon and Salmon.	   	5,00€ (ud.)	

Cuida-t pero sonríte

Look after yourself but smile

des
arat^K

Ensalada Thai

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



8,00€

Thai salad

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

Brotos

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



10,00€

Fresh Shoots

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

Nipona

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



12,00€

Nipone

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

Ensalada cesar

Lechuga romana, crutons, parmesano y salsa cesar.
(Con Pollo o Jamón +1,50€)



9,50€

Caesar salad.

Romaine lettuce, croutons, parmesan and cesar sauce.
(With Chicken or Ham +1,50€)

Entrantes, compartes...??? o no!!!

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

des
arat^K

Tiradito de atún con crema de ají 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 tropical de corvina con mayonesa de maracuyá y tamarindo. Tropical sea bass ceviche with passion fruit mayonnaise and tamarind.	 	15,00€
Pastel de carne filipino. Filipino meatloaf.	  	9,50€

¡Vamos al lío!

Let's begin!

des
aratK

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

des
aratK

Carrillera ibérica a baja temperatura con salsa florentina y risotto de azafrán.

Iberian pork cheek cooked at a low temperature with florentine sauce and saffron risotto.

 15,50€

Entrecôte de Black Angus (300 g.) con patatas gajo y salsa dijonnaise.
Black Angus entrecôte (300g.) with potatoes and dijonnaise sauce.

  24,00€


Pollo tika massala (receta original) con arroz jazmín.

Tikka massala chicken (original recipe) with jasmine rice.

   16,00€

Costilla marinada con kimchee a baja temperatura, reducción de su propio jugo y puré de calabaza y patata.

Marinated rib with kimchee at a low temperature, with reduction of its own juice and purée of pumkin and potatoes.


 17,50€

Presa ibérica con piparras encurtidas, nuestro puré y pesto rojo casero.
Iberian pork loin with vinegar green peppers, our purée and homemade red pesto.

  18,50€

Rabo de toro con cremoso de yuca y salsa suave de queso.

Oxtail with creamy yucca and cheese sauce.

 18,00€

Deskarat steak tartar.













Shameless steak tartar.

  17,00€

Pescados

Fish

des
arat^K

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 kétchup 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€

Pos 3

Dessert

des
arat^K

La llesca. La llesca.	  	6,00€
Tarta de Donuts. Doughnut cake.	 	6,00€
Chocolate liegeois. Chocolate liegeois.	 	7,00€
Tarta de ricota con coulis de fresón. Ricotta cheesecake with strawberry coulis.	  	5,50€
Trufas de Oreo. Oreo truffles.	  	1,00€ (ud.)
Tiramisú de fresa y chocolate. Strawberry and chocolate tiramisu.	  	6,50€
Tarta roll de manzana con helado de dulce de leche. Apple roll with toffee ice cream.	  	6,50€

Bebidas

Drinks



Agua 1/2 litro. Mineral water (0.5 L).	2,00€	Cervezas: Beers:	
Agua con gas Perrier. Sparkling Perrier water.	2,50€	Caña. Draft Lager (small).	1,50€
Refrescos Soft drinks.	2,00€	Doble. Draft Lager (medium).	2,00€
		1/3 Radler Bottle of Radler.	2,50€
		1/3 Magna. Bottle of Magna.	2,50€
		1/3 Selecta Tostada. Bottle of Selecta Tostada.	2,50€
		1/3 San Miguel 0,0. Bottle of Selecta San Miguel 0,0.	2,50€
		1/3 Leffe Blonde. Bottle of Leffe Blonde.	3,80€

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)	19,00€
Santa Rosa (D.O Alicante)	39,00€
Medrano Crianza (D.O Rioja)	14,00€
912 de altitud 9 meses(D.O Ribera del Duero)	18,00€
Tamaral Crianza (D.O Ribera del Duero)	24,00€
Malleolus (Ribera del Duero)	50,00€.
La Prohibición (Bierzo)	32,00€
Viejo Mundo Crianza (D.O. Ribera del Duero)	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€
Efe natural (Valencia) sin sulfitos	16,00€
Somiadors (Empordà)	22,00€
22 pies crianza (rioja)	17,00€

blancos

white wine



Peramor (Rueda)	14,00€
Ciento Volando Verdejo (Valencia)	17,00€
Trilogía (Valencia)	17,00€
Pionero Mundi (Albariño)	18,00€
Cullerot(Valencia)	18,00€
Rebels de Batea (Terra Alta)	19,00€
Ad libitum tempranillo blanco (Rioja)	18,00€
Terras gauda (Rías baixas)	23,00€
Laderas de Unix Rosado	14,00€
Parvus chardonnay (D.O Alella)	17,00€
Malavida (Valencia)	15,00€

cavas

cavas



Pago de tharsys millesime	24,00€
Pago de tharsys millesime Rosado	24,00€
Mum cordón Rouge	49,00€
Laieta gran reserva	29,00€
Pasion cuvé brut nature	18,00€