



Sujeto Mediodía

ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL* O PLATO PRINCIPAL* + POSTRE 19€ (CAFÉ + 1€)
ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL* + POSTRE 22€ (CAFÉ + 1€)

*LA ENTRADA Y EL POSTRE DEL DÍA SON FIJOS EN LOS MENÚS
SUPLEMENTO SI SE ELIGE OTRO PLATO, VER LA CARTA DEL MEDIODÍA
(PLATO DEL DÍA SOLO 15€)

Menu Mediodía

Entrada

CANARDITO VERDE 14€

PATO AHUMADO, SALSA THAI
TONNATO, ATÚN CRUJIENTE, MANGO
VERDE Y HIERBAS FRESCAS

DAHI BATATA PURI 14€

(Veggie)
CONCHA CRUJIENTE RELLENA DE
HUMMUS, CACAHUETES TOSTADOS,
CHUTNEY DE MANGO, TAMARINDO CON
MENTA, YOGUR NEGRO Y GRANADA

LUMPIA ROLL 8€

(Veggie)
ROLLITOS DE VERDURAS AL ESTILO
INDONESIO & SALSA BUMBU
(=salsa satay picante)

BANH XEO 9€

CREPE VIETNAMITA DE CÚRCUMA CON
CERDO AHUMADO, VERDURAS
CRUJIENTES, SOJA
Y SALSA AGRIDULCE
(opción vegetariana
disponible)

Plato *



NYC Croq 17€ (menu +2,5€)

PAN ESPONJOSO CON PASTRAMI DE TERNERA CASERO, SALSA
CAJÚN, CHEDDAR AHUMADO, PEPINILLOS DE PEPINO Y CEBOLLA
ROJA, ACOMPAÑADO DE PAJA DE PATATA CRUJIENTE

TONK DUCK TACOS 18€ (menu +3€)

PATO AHUMADO, SALSA TONNATO THAI, MANGO VERDE, VERDURAS
CRUJIENTES Y PATATAS CRUJIENTES

CRISPY CHICKEN CAJUN 16€ (menu +1€)

NOTIENESTIEMPO OK EASY AMIGO...
ESTE ES EL FAMOUS CHICKEN DEL JEFE DESDE EL PRINCIPIO
ULTRA CRUJIENTE, ULTRA SABROSO, UNA LOCURA TOTAL!
CON COLESLAW, PATATAS Y SALSA CAJÚN CASERA

BELAYAG CHICKEN 17€ (menu +2,5€)

OU VEGGIE 15€

POLLO DESMENUZADO AHUMADO CON ESPECIAS BALINESAS, HUEVOS
DUROS AGRIDULCES, FRIJOLAS NEGROS FRITOS, PATATAS CRUJIENTES,
ARROZ DE BAMBÚ, VERDURAS CRUJIENTES Y SALSA DE COCO CON LIMA,
JENGIBRE Y CÚRCUMA FRESCA
VERSIÓN VEGETARIANA CON TOFU 15€

TRUITE'N'ROLL 20€ (menu +4,5€)

TARTAR DE TRUCHA FRESCA Y AHUMADA CON CEBOLLA ROJA,
CEBOLLETA, POLVO DE ARROZ GLUTINOSO TOSTADO, SOJA, MIRIN,
SÉSAMO, CILANTRO, MENTA, LIMA VERDE Y PURÉ DE AGUACATE
ROLLITO DE VERDURAS DE TEMPORADA CON COCO FRESCO Y
MANGO VERDE (APROX. 15 MIN)

Postre

QUEEN TROPICAL PAVLOVA 8€

MERENGUE DE LIMA, HELADO DE COCO,
NATA MONTADA, MANGO, PIÑA,
MARACUYÁ Y COULIS EXÓTICO

YUMMYSEXYFOLIE COOKIE 7,5€

CACAHUETES, CHOCOLATE NEGRO,
HELADO DE CACAHUETE Y NATA
MONTADA

CAFÉ GOURMAND 9€

CONSULTAR CON EL CHEF
OU MAURY GOURMAND 11€
(MAURY GRENAT 6cl)

PROFITEROLISSIME 8€

CHOUX CRAQUELIN CON CREMA DE
CAMELO, HELADO DE VAINILLA,
NATA MONTADA, SPECULOOS Y
CAMELO DE MANTEQUILLA SALADA

DOUBLE ICE 6,5€
& CHANTILLY

FRESA, LIMÓN ALBAHACA,
VAINILLA, PACANA,
CHOCOLATE,
CACAHUETES
Y SÉSAMO
NEGRO

Compartir

SALMÓN AHUMADO CASERO, PATACONES Y GUACAMOLE 19€

BHAJI CEBOLLA, YOGUR MENTA Y PAN'NAAN CON QUESO (APROX. 20 MIN) 19€

MEZZE MEKONG 19€

(ROLLITOS DE VERDURAS, BÁNH XEO DE CERDO AHUMADO, WONTONS VEGETARIANOS
Y ENSALADA DE MANGO VERDE)

MENÚ PEQUEÑO SUJET 12€ (MÁX. 12 AÑOS)

PLATO PRINCIPAL: POLLO EMPANADO CASERO (ESTILO NUGGETS) CON PATATAS ASADAS
POSTRE: 1 BOLA DE HELADO A ELEGIR (FRESA / LIMÓN / VAINILLA / CHOCOLATE)

