

# Sujet du Noche

(& Días festivoss)

A LA CARTA O ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL + POSTRE 39 €

## PARA COMPARTIR

Salmón ahumado casero, patacones y guacamole 19 €

Bhaji de cebolla, yogur de menta y naan de queso (aprox. 20 min) 19 €

Mezze Mekong 19 €

(Rollitos de verduras, báñh xèo de cerdo ahumado, wontons vegetarianos y ensalada de mango verde)

## ENTRADAS

Dahi batata Puri 14€ (veggie) 

CONCHA CRUJIENTE DE TRIGO RELLENA DE HUMMUS, CACAHUETES TOSTADOS, CHUTNEY DE MANGO, TAMARINDO, MENTA, YOGUR NEGRO Y GRANADA

Trucha Faraónica 14€

TRUCHA AHUMADA CON CEBOLLA ROJA, CEBOLLETA, DUKKAH FARAÓN, LIMA, MANZANA GRANNY, YOGUR Y CRUJIENTES DE AVELLANA

Canardito verde 14€

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

## PLATOS

 Truche Mi-Mi 23€

TRUCHA MEDIO AHUMADA, MEDIO COCIDA, LACADA CON MISO, FIDEOS SOBA, VERDURAS DE TEMPORADA Y CALDO DE COCO CON HIERBA DE LIMÓN

Pataya Wontons Bowl (veggie) 22€ 

RAVIOLIS AL VAPOR RELLENOS DE BATATA Y SETAS SHIITAKE, CALDO DE MISO CON TOMILLO, VERDURAS DE TEMPORADA, MANGO VERDE, COL CRUJIENTE Y ANACARDOS

 Thit Heo Quay 23€

COSTILLAS DE CERDO LACADAS Y CRUJIENTES, CREMOSO DE BATATA, ENCURTIDOS DE VERDURAS, LIMA, CEBOLLETA FRESCA, CROQUETAS DE ARROZ GLUTINOSO Y SALSA VIETNAMITA

Bebek Betutu 23€ 

PATO AHUMADO Y ESTOFADO CON ESPECIAS BALINESAS EN HOJA DE PLÁTANO, ARROZ DE BAMBÚ, ENSALADA DE VERDURAS CON COCO Y SAMBAL MATAH

## POSTRES

Millefeuillissime 9€

CREMA DE CARAMELO, NATA MONTADA CON SPECULOOS, PERA, CARAMELO DE MANTEQUILLA SALADA CAPAS, SUAVIDAD, CRUJIENTE... PARA CAER RENDIDO

Pacane 9€

BIZCOCHO ESPONJOSO DE PACANA, CREMA DE PACANA, NATA MONTADA, PACANAS CARAMELIZADAS Y HELADO DE PACANA

Pav'love 9€

MERENGUE DE LIMA, FRUTAS DE TEMPORADA, COULIS DE CALAMANSÍ, HELADO DE SÉSAMO NEGRO, NATA MONTADA Y FLAMBEADO CON MEI KUE LU