

EL Sujeto Noche

(& Dias festivos)

A la carta o Entrante + Plato Principal + Postre 39 €

Para Compartir

Salmón ahumado casero, crema de aguacate coco-jengibre y chips de batata 19€

Bhaji de cebolla, Saint-Félicien fundente y naan al ajo (aprox. 20 min) 19€

Pagi Mezze 19€

LUMPIA DE VERDURAS, TORTILLA FUNGHAY, CERDO BOBOLAK CRUJIENTE, SALSA SATAY Y SALSA AGRIDULCE

Entradas

Dahi batata Puri 14€ (veggie) 

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

Soto Telur 14€

CALDO TAILANDÉS CON HIERBA DE LIMÓN, WOK DE VERDURAS, HIERBAS ASIÁTICAS, POLVO DE ARROZ TOSTADO, HUEVO CRUJIENTE ESPECIADO Y ATÚN CROCANTE

Cevichado 14€

DORADA MARINADA CON LIMÓN Y JENGIBRE, FRAMBUESAS FRESCAS, CREMA DE AGUACATE AL JENGIBRE, CEBOLLA ROJA ENCURTIDA Y NIEVE DE AGUACATE

Platos



Sumbanese Ikan 23€

FILETE DE PESCADO BLANCO EN PAPILLOTE DE HOJA DE PLÁTANO, MARCADO SOBRE PIEDRA CALIENTE, SALSA BUMBU AROMÁTICA, ARROZ DE COCO-CÚRCUMA CON PANDAN, SAMBAL DE MANGO VERDE Y VERDURAS AL WOK

Pattaya Wontons Bowl (veggie) 22€ 

RAVIOLIS DE CALABAZA BUTTERNUT Y CASTAÑA, VERDURAS DE TEMPORADA, CALDO TAILANDÉS, COL CRUJIENTE Y MANGO VERDE



Babi Florès 23€

CERDO AHUMADO AL ESTILO DE LA ISLA DE FLORES, LAMINADO Y SERVIDO CON UN GRATÉN DE MANDIOCA AL COCO. CALDO DE FRIJOLES NEGROS AROMATIZADO CON ESPECIAS Y HOJA DE MANDIOCA CRUJIENTE

Byrianaan 23€ 

CORDERO TANDOORI DESMENUZADO, BIRYANI DE VERDURAS CON CARDAMOMO, YOGUR, PÉTALOS DE ROSA Y LIMA. JUGO DE CORDERO REDUCIDO, TODO COCINADO AL VAPOR BAJO UN PAN NAAN CASERO

Postres

Millefeullissime 9€

CREMA DE CHOCOLATE, CHANTILLY DE CACAHUETE, CHOUCHOU CASERO, CARAMELO SALADO. CAPAS, CREMOSIDAD, CRUJIENTE... PARA MORIRSE

Tipsy Baba 9€

CHANTILLY DE TURRÓN, SORBETE DE NARANJA, TROCITOS DE TURRÓN Y FLAMBADO AL GRAND MARNIER AL MOMENTO

Kopi Cajou 9€

COULANT DE ANACARDO CON CORAZÓN FUNDENTE, ANACARDOS CARAMELIZADOS, CHANTILLY DE VAINILLA Y SORBETE HELADO DE KOPI (CAFÉ)