

El 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

TCHEVITCHE 14€

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

DAHI BATATA PURI 14€

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

LUMPIA ROLL 8€

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

FUYUNG HAYYY 9€

NUESTRA ASIATIK TORTILLA "MADE IN...
AQUÍ", BIEN CARGADA DE VERDURAS
DE TEMPORADA (COL, ZANAHORIAS,
JUDÍAS VERDES, CEBOLLÍN Y
CEBOLLA), SERVIDA CON SALSA
AGRIDULCE

Plato *

KRACKRAC BANHBANH 17€ (menu +2,5€)

OU VEGGIE 16€ (menu +1€)

CREPE VIETNAMITA DE CÚRCUMA CON CERDO AHUMADO, VERDURAS
CRUJIENTES, SORPRESA CROCANTE, CILANTRO, LIMÓN, MENTA, CALDO
VIETNAMITA, SALSA AGRIDULCE Y NUOC MAM.
VERSIÓN VEGGIE CON TOFU 16€

NAMAS'TACOS 18€ (menu +3€)

CORDERO DESMENUZADO CON SALSA TANDOORI, CHEDDAR FUNDIDO,
PATATAS CRUJIENTES, MANZANA GRANNY SMITH, LIMA VERDE Y
CEBOLLA ENCURTIDA

CRISPY CHICKEN CAJUN 16€ (menu +1€)

EL JEFE ESTÁ AQUÍ PARA TI CON SU FAMOUS CHICKEN SINCE THE
BEGINNING (ULTRA CRISPY, ULTRA TASTY, ULTRA CRAZY!
SERVIDO CON COLESLAW, PATATAS Y SALSA CAJUNAS CASERA

BELAYAG CHICKEN 17€ (menu +2,5€)

OU VEGGIE 15€

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

SAUMON Mi°Mi 20€ (menu +4,5€)

SALMÓN MEDIO ASADO Y MEDIO AHUMADO, CREMA DE AGUACATE Y
JENGIBRE, ENSALADA DE COL BLANCA Y MENTA, SALSA DE SOJA
Y ARROZ DE BAMBÚ

Postre

DADAR GULUNG 8€

CREPE BALINESA DE PANDAN RELLENA
DE MANGO FRESCO, HELADO DE COCO,
CHOCOLATE CALIENTE Y NATA
MONTADA

YUMMYSEXYFOLIE COOKIE 7,5€

CHOUCHOU CON PEPITAS DE CHOCOLATE
NEGRO, HELADO DE CACAHUETE,
CREMA DE CACAHUETE Y NATA
MONTADA

CAFÉ GOURMAND 9€

CHECK THE CHEF
OU MAURY GOURMAND 11€
(MAURY GRENAT 6cl)

PROFITEROLISSIME 8€

CCHOX CRAQUELIN CON CREMA DE
CHOCOLATE, HELADO DE NUEZ DE
PECÁN, NATA MONTADA
Y CARAMELO SALADO

DOUBLE ICE CRIME 6,5€ & CHANTILLY

SORBETES

ESPRESSO, NARANJA,
LIMÓN
ALBAHACA HELADOS
COCO, FRESA,
PISTACHO,
VAINILLA PECÁN,
CACAHUETE,
CHOCOLATE,
VANILLA

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 FUYUNGHAI, CERDO BOBOLAK CRUJIENTE, SALSA SATAY
Y SALSA AGRIDULCE)

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)

