

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 15€)

Menu Mediodía

Entrada

LUMPIA ROLL 8€

(Veggie)

TRIPLE NEMS DE VERDURAS
ESTILO INDONESIO
CON SALSA BUMBU SATAY
LIGERAMENTE PICANTE

BANH TRANG PIZZ 9€

(Version Veggie 8€)

PIZZA VIETNAMITA CRUJIENTE SOBRE
HOJA DE ARROZ CRISPY, CERDO
AHUMADO, HUEVO, VERDURAS DE
TEMPORADA, NUOC MAM, SRIRACHA,
CILANTRO Y LIMA

LAAP KANAR 14€

ENSALADA LAOSIANA DE TARTAR DE
PATO AHUMADO, HIERBAS FRESCAS,
LIMA Y ARROZ TOSTADO

DAHI BATATA PURI 14€

(Veggie)

AUTÉNTICA STREET FOOD INDIA,
CRUJIENTE COQUE DE TRIGO
RELLENA DE HUMMUS, CHUTNEY DE
MANGO Y TAMARINDO, CACAHUETES,
MENTA Y YOGUR

Plato *

SUPERCRISPY CHICKEN CAJUN 16€ (menu +1€)

¿CON PRISA? NO HAY PROBLEMA.

EL JEFE TE PREPARA SU FAMOSO POLLO SÚPER RÁPIDO.
¡ULTRA CRISPY, ULTRA TASTY, ULTRA TODO!
CON COLESLAW, PATATAS Y SALSA CAJÚN CASERA.

MEGA'QUESADILLA RES 18€ (menu +3€)

TORTILLA DE TRIGO CRUJIENTE, CARNE DE RES
DESMENUZADA, CHEDDAR, AGUACATE, CEBOLLA ROJA
Y VERDURAS CRUJIENTES PURÉ DE MAÍZ Y MAÍZ A LA PARRILLA

NAAN BROCHETA 17,5€ (menu +2,5€)

BROCHETAS DE POLLO TANDOORI EN NAAN DE AJO Y HIERBAS,
YOGUR FRESCO, PEPINO, CEBOLLA ROJA
Y MANZANA GRANNY SMITH

NEW ORLEANS ENSALADA 17€ (menu +2€)

LECHUGA ROMANA, PASTRAMI DE RES, POLLO CRISPY,
HUEVO DURO, CHEDDAR Y CEBOLLA FRITA
SIN OLVIDAR LA ESPECIAL SALSA CAJÚN DEL JEFEEFE

GADo-GADo 15€

TOFU, VERDURAS DE TEMPORADA, PATATAS ASADAS, HUEVO DURO,
ENSALADA Y PEPINO CON SALSA DE CACAHUETE BUMBU SATAY

CEVICHA DO 20€ (menu +4,5€)

CEVICHE DE DORADA CON JENGIBRE Y LIMA,
CREMA DE AGUACATE Y COCO, FRAMBUESAS
Y BUÑUELOS DE BATATA

Postre

FRAGOLA MELBA 8€

SORBETE DE FRESA, HELADO DE
VAINILLA, NATA MONTADA,
FRESAS FRESCAS, MERENGUE
Y TEJA DE ALMENDRA

YUMMY-SEXY-CRAZY-COOKIE 7,5€

CACAHUETES CARAMELIZADOS,
PEPITAS DE CHOCOLATE NEGRO,
HELADO DE CACAHUETE,
MANTEQUILLA DE CACAHUETE
Y NATA MONTADA

CAFÉ GOURMAND 9€

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

PROFITEROLISSIME BOUNTY 8€

CHOUX CRAQUELIN, CREMA DE
CHOCOLATE, HELADO DE COCO,
NATA MONTADA, COCO RALLADO
Y CHOCOLATE CALIENTE

DOUBLE ICE CRIME 6,5€
& CHANTILLY

SORBETES : • FRESA • LIMÓN

HELADOS :

- PISTACHO
- VAINILLA
- CHOCOLATE CACAHUETE
- FLOR DE AZAHAR
- PRALINÉ ROSA
- COCO

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)

