

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 FU YUNG, CERDO BOBOLAK CRUJIENTE, SALSA SATAY Y SALSA AGRIDULCE

Entradas

Dahi batatapuri 14€ (veggie) 

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

Laap de pato ahumado 14€

TARTAR DE PATO AHUMADO CON JENGIBRE, POLVO DE ARROZ TOSTADO, CEBOLLA ROJA, CEBOLLINO, CILANTRO, MENTA, LIMA Y ANACARDOS TOSTADOS

Dorada satay crispy 14€

FILETE DE DORADA ASADO, COSTRA SATAY CRUJIENTE DE CACAHUETE Y CHILE, VELOUTÉ DE GUISANTES CON COCO Y JENGIBRE, MENTA FRESCA Y LIMA

Platos



Ikan Bumbu 23€

FILETE DE PESCADO MARINADO AL ESTILO INDONESIO Y ASADO, CALDO CREMOSO DE COCO CON CÚRCUMA Y GALANGA, BERENJENAS ASADAS Y ARROZ PERFUMADO CON COMBAVA

Shan Curry (veggie) 22€ 

CURRY BIRMANO DE VERDURAS DE TEMPORADA, GARBANZOS Y TOFU, CON FANSHU BING (BUÑUELOS CRUJIENTES DE BATATA)



Char Súi 23€

CERDO AHUMADO CRUJIENTE, SALSA SWEET & SOUR, CREMA DE MAÍZ AL MISO, PIÑA ASADA, MAÍZ A LA PARRILLA, CILANTRO Y LIMA

Sapi Rendang 23€ 

PALERÓN DE RES ULTRA TIERNO GUISADO CON ESPECIAS RENDANG, VERDURAS DE TEMPORADA, CRUJIENTE DE HOJA DE ARROZ Y FRITAS DE YUCA

Pastres

Millefeullissime 9€

CREMA DE CHOCOLATE, NATA MONTADA DE CACAHUETE, CHOUCHOU CASERO, CARAMELO DE MANTEQUILLA SALADA. CAPAS DE CREMOSIDAD, CRUJIENTE Y PURO PLACER.

Pistachio Donut 9€

BIZCOCHO DE PISTACHO EN FORMA DE DONUT, FRESAS FRESCAS Y COMPOTA DE FRESA, NATA MONTADA DE PISTACHO CARAMELIZADA Y HELADO DE FLOR DE AZAHAR

Chou Citron Meringuaté 9€

CHOUX CRAQUELIN CON MERENGUE, CREMA DE LIMÓN, CONFIT DE LIMÓN, NATA MONTADA Y HELADO DE PRALINÉ ROSA

(según pescado del día)