



El Sujeto Mediodía

LUNES A VIERNES (EXCEPTO FESTIVOS)



PRECIOS NETOS,
SERVICIO INCLUIDO

Menu Mediodía

Entrada

LUMPIA ROLL 8€

(Veggie) 

TRIPLE NEMS DE VERDURAS

ESTILO INDONESIO

CON SALSA BUMBU SATAY LIGERAMENTE

PICANTE

TOMATINA STRACCIATELLA 8€

(Veggie) 

TARTAR DE TOMATES ANTIGUOS, CEBOLLA

TIERNA, CEBOLLA ROJA Y STRACCIATELLA,

ACOMPAÑADO DE SORBETE DE TOMATE Y

ALBAHACA

AGUACHILE 14€

FORMATO PLATO PRINCIPAL €20

(menu +5€)

DORADA EN CEBICHE CON SALSA BAMP

(BANANA, PINEAPPLE, MANGO, AND PASSION FRUIT)

CEBOLLA ROJA Y CEBOLLA TIERNA,

TERMINADA CON UN FLAMBEADO DE

CACHAÇA

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



WAIKIKI TACOS 17€ (menu +2€)

(Veggie version €15)

TORTILLA DE TRIGO RELLENA DE CERDO AL

ESTILO HAWAIIANO, QUESO CHEDDAR, AGUACATE,

CEBOLLA ROJA, VERDURAS CRUJIENTES Y PIÑA

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 SALAD 17€ (menu +2€)

LECHUGA ROMANA, PASTRAMI DE RES, POLLO CRISPY,

HUEVO DURO, CHEDDAR Y CEBOLLA FRITA

SIN OLVIDAR LA ESPECIAL SALSA CAJÚN DEL JEFEFE



BURRATA CATALANA 17€ (menu +2€)

TOMATES ANTIGUOS, CEBOLLA TIERNA, CREMOSA BURRATA,

NECTARINAS Y JAMÓN CURADO DE LA CERDAÑA,

CON UN TOQUE DE ALBAHACA TAILANDESA Y PISTACHOS



BATTAKH TARTARE 23€ (menu +7€)

TARTAR DE PATO CON CURRY "LAS MIL Y UNA NOCHES"

PERFUMADO CON PÉTALOS DE ROSA, CORONADO CON PATO

CONFITADO CRUJIENTE Y ACOMPAÑADO DE ARROZ PARA SUSHI

Postre

ABRICOTS MELBA 8€

SORBETE DE ALBARICOQUE, HELADO

DE PISTACHO, NATA MONTADA,

ALBARICOQUES FRESCOS, COULIS DE

FRAMBUESA, MERENGUE

Y TEJA DE ALMENDRAS.

YUMMYSEXycRAZYCOOKIE 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)

PINK PROFITEROLISSIME 8€

CHOUX CRAQUELIN RELLENO DE CREMA

DE VAINILLA, FRESAS FRESCAS Y SORBETE,

ALBAHACA TAILANDESA,

NATA MONTADA Y CHOCOLATE BLANCO.

DOUBLE ICE CRIME 6,5€

& CHANTILLY

SORBETES : FRESA

• LIMÓN • ALBARICOQUE

HELADOS : • PISTACHO

• CHOCOLATE

• VAINILLA

• CACAHUETE

• JENGIBRE

• SÉSAMO NEGRO

• COCO

Compartir

• HOMEMADE SMOKED SALMON, COCO-GINGER AVOCADO CREAM & SWEET-POTATO CHIPS 19€

• SOUK-SOUK MEZZE 19€

BERENJENAS ASADAS, PIMIENTOS A LA PARRILLA, HUMMUS DE LIMÓN CONFITADO Y BOUREK DE QUESO

• PAGI MEZZE €19

LUMPIA (ROLLITOS DE VERDURAS), TORTILLA FUYUNGHAY, BOBOLAK DE CERDO CRUJIENTE,
ACOMPAÑADOS DE 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)

