

Bienvenid@s a:

# La Ciudad Invisible




Descubre nuestra interpretación de  
distintas especialidades del mundo



*Saborea, viaja, sueña, disfruta el  
momento*

## Comenzamos...

Sopa miso con tofu y alga



wakame  .....4,5€

Crema de calabaza con pan crujiente y

dados de queso ricota   .....5€

Harira marroquí en su versión vegana

(legumbres, verduras, soja

y cilantro)   .....6€



Udon ramen de setas shimeji, algas y

negi  .....7€


Tzatziki casero con crudités de verduras

  .....6,5€

Totopos de maíz con dip de crema de

queso y guacamole suave   .....5,5€

Hummus de garbanzos tradicional con



pan pita   .....6€



Filete de arenque, sobre base de

guacamole y puré de maracuyá.....6€





## Continuamos saludablemente...



**Ensalada Niçoise** (judía verde, tomate, cebolla, albahaca, atún, aceitunas negras y huevo duro)   .....8€

**Ensalada Waldorf** (apio, manzana verde, nueces, anacardos, mahonesa y mostaza de Dijon)   .....8€

**Tabulé de quinoa** con pasas sultanas y hierbabuena   .....8€

**Burrata** "lava blanca" con tartar de tomate y dátiles, marinado en lima, naranja y eneldo   .....8,5€

## Y viajando por tierra, mar y aire...


**Alitas** de pollo estilo Búfalo, con salsa ranchera y varitas de apio   .....9€


**Brochetas de pollo** en salsa satay ....9€





**Kofta** de ternera al estilo libanés con cacik de menta  .....10€

**Burguer World**, tres **mini-hamburguesas**: francesa (con mostaza de Dijon y antigua), mexicana (con guacamole) y griega (con tzatziki).....8€



**Medallones de solomillo** rellenos sobre reducción de Pedro Ximénez y puré de castañas .....13€



**Carpaccio de pez espada** con aliño de zumo de lima, aceite de oliva virgen y cebolla perla .....11€



**Arepitas de yuca** con salmón marinado, brotes tiernos, crema de queso y salsa remoulade .....8,5€



**Brandada de bacalao** con coulis de mango, almendras tostadas y sésamo negro .....9€


## Llegamos a nuestro dulce destino


Tarta de **queso con fresas**  .....3,7€


Tarta de **tres chocolates**  .....3,7€


Lassi de **mango y plátano**  .....4,2€

Lassi **lima y hierbabuena**  .....4,2€

 Plato vegetariano

 Sin gluten

 Plato vegano

 Adaptable sin gluten

 Picante

Si tienes alguna alergia/intolerancia, solicita nuestro plan de alérgenos o pregunta a nuestro personal