

| ENTRANTES CLÁSICOS |

Servicio de pan y aperitivo, alioli de albahaca y AOVE mallorquín “Finca Son Seguí”.

| P.P. | 4.90

Croquetas caseras del chef rebozadas en panko japonés.

4 u | 14.90

Edamames salteados al wok con ajo y jengibre, sésamo, soja y shichimi togarashi.

*/*** 11.90

Jamón ibérico de cebo de campo, pan rústico de masa madre y almendras tostadas.

28.50

Ensalada asiática de gambas y pomelo rosa, puré de mango, shitakes, hierbas aromáticas, alga wakame y vinagreta nouc cham.

*/*** Entrante | 23.90 - Principal | 29.90

Tartar exótico de atún marinado estilo sumatra, aguacate, sriracha, cebollino, sésamo y pan de gambas frito.

*/*** Entrante | 26.90 - Principal | 36.90

Ceviche nikkei de corvina, emulsión de coco y pisco, boniato, edamames, aguacate, tomate cherry, cilantro y cebolla.

*/*** Entrante | 23.90 - Principal | 35.90

Quinoa ecológica con col lombarda encurtida, calabacín, zanahoria, tomate cherry, cebolleta, cilantro, sésamo y salsa satay de cacahuètes.

Entrante | 19.50 - Principal | 25.50

Selección de cuatro quesos (payoyo, appenzeller, pecorino trufado y silton), pan rústico de masa madre, nueces caramelizadas y uva blanca.

24.50

Dumplings de cerdo, jengibre, lima kaffir, teriyaki de chilis secos y compota de manzana.

/ 6 u | 23.90

| PRINCIPALES |

| *Mar* |

Lubina asada con kimchee, sesamo y lima, patata cremosa, espárragos verdes, tinta de calamar, tomates cherry asados y manzana ácida.

*/*** 36.90

Curry amarillo thai de merluza de pincho, shiitakes, chalotas, tirabeques, tomate cherry, cacahuets y aire de coco.

Servido con arroz jazmín.

/ 34.90

| *Vegetariano* |

Curry amarillo thai vegano, shiitakes, chalotas, tirabeques, tomate cherry, cacahuets y aire de coco. Servido con arroz jazmín.

. **/** 26.90

| *Tierra* |

Rendang Padang: plato típico de la ciudad de Padang, isla de Sumatra. Carrillera de vacuno cocinada a fuego lento en un curry a base de chiles rojos, galangal, ajos, jengibre, lemongrass, especias y leche de coco. Servido con arroz jazmín.

***/** 34.90

Secreto ibérico con adobo ahumado y cítrico, crema de zanahorias, cúrcuma, coco, salteado de espinacas y maíz baby, anacardos, sésamo tostado y reducción de oporto.

33.90

Tagliata de solomillo de ternera black angus (Nueva Zelanda), curry Tailandés, salteado de patata, pack choy, setas shimejis, albahaca frita y nuez de macadamia.

*/*** 39.90

“Hamburguesa Livingdreams”

Carne Wagyu 100% (Granja Son Bellut Santa María Del Camí), pan brioche con sésamo, cebolla caramelizada, queso gouda, bacón, tomate, lechuga y patatas caseras rusticas acompañadas de nuestra salsa secreta.

27.90

Wok Thai: Tallarines grandes de arroz, vegetales frescos, salsa asiática, cacahuets y sésamo.

*/*** con vegetales 24.00 | con tofu ahumado 25.00 | con pollo 26.00 | con gambas 28.50 | con pollo y gambas | 29.50

| PARA ACOMPAÑAR |***Arroz jazmín al vapor.***

3.90

Patatas fritas finas y crujientes.

8.50

Nuestras patatas rústicas caseras con tomillo y pimienta rosa.

8.00

Vegetales salteados al wok con ajo jengibre, semillas de sésamo y salsa Teriyaki.

11.00

| PARA LOS MÁS PEQUEÑOS |***Pasta all' italiana.***

Aceite de oliva y parmesano 9.00 | Salsa de tomate y parmesano 10.50

Tiras de pollo crujientes, con patatas fritas, puré de patatas, vegetales o arroz.

15.50

Hamburguesa 100% Wagyu con queso gouda y patatas fritas.

19.50

Merluza a la plancha con patatas fritas, puré de patatas, vegetales o arroz.

26.00

Solomillo de ternera black angus (Nueva Zelanda) con patatas fritas, puré de patatas, vegetales o arroz.

28.00

| **POSTRES** |

“Crema catalana” con lemongrass, azúcar de palma y leche de coco, mango fresco y hierba buena.

13.90

Nuestra versión de “Tarta banoffee”, dulce de leche, crema chantilly, helado de plátano, crumble de toffee y peta zetas.

13.90

Fondant de chocolate negro 70% y haba tonka, crema inglesa de jengibre, helado de vainilla y physalis.

13.90

Tarta casera de zanahoria, manzana, miel y cobertura de mantequilla y queso fresco.

8.90

Tarta casera de almendra cruda y azúcar glass.

8.90

Helados y Sorbetes, delicioso para acompañar las tartas, delicioso para disfrutar sólo.

| Vainilla | Chocolate negro belga y nueces | Plátano | Pistacho | Sorbete de Frambuesa |

1 u | 4.90

En caso de que tengan intolerancias o alergias alimentarias específicas, están amablemente solicitados a exigir a nuestro personal la carta de alérgenos, de acuerdo con la ley de Información Alimentaria que sigue el Reglamento Europeo nº 1169/2011. Nuestro objetivo es asegurarles una experiencia culinaria deliciosa, atendiendo a sus necesidades. Gracias por su comprensión y colaboración.

19
by
LIVINGDREAMS®

| *ESPAÑOL* |

Welcome to the world of Livingdreams