

Servicio de pan y aperitivo, aceite de oliva virgen extra y alioli de albahaca.

| P.P. | 4.90

| ESPECIALES DE OTOÑO |

| Entrantes |

Crema templada de boniatos y castañas, aceite de ajo negro, laminas de jamón ibérico y cebollino.

22.50

*“Dendeng balado estilo balinés”. costilla de ternera black angus (Irlanda) caramelizada con ajos-guindillas-limon acompañado con ensalada de mango, pepino, chalotas y lemongrass. ***/***

27.50

Satay de pollo campero marinado, curry masaman de cacahuets, pepinillos agridulces, cebolleta, albahaca, cilantro y sésamo tostado.

24.90

| Principales |

Pasta wonton rellena de calabaza, queso gruyere y emmental, salsa cremosa de setas, pipas de calabaza tostadas, salvia y limón.

24.90

Filete de salmón asado, puré de calabaza-albahaca, salsa cremosa de azafrán-dashi-limón, maíz baby, piñones, rabanitos y berros.

32.90

Carré de cordero (Nueva Zelanda) en costra de finas hierbas, mostaza y miel, chalotas glaseadas, “couscous” de coliflor, cardamomo verde, shichimi togarashi y almendras tostadas.

38.50

| NUESTROS ENTRANTES CLÁSICOS |

Croquetas caseras de pollo asado con especias de la India, pimientos, zanahoria, albaricoques secos y leche de coco.

4 u | 14.90

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

11.90

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

Entrantes | 19.50 - Principales | 25.50

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

Entrantes | 23.90 - Principales | 29.90

*Tartar exótico de atún marinado estilo Sumatra, aguacate, sriracha, cebollino, sésamo y pan de gambas. */****

Entrantes | 26.90 - Principales | 36.90

*Ceviche Nikkei de Corvina, emulsión de coco y pisco, boniato, edamames, aguacate, tomate cherry, cilantro y cebolla roja. */****

Entrantes | 23.90 - Principales | 35.90

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

6 u | 23.90

| NUESTROS CLÁSICOS PRINCIPALES |

| Mar |

*Lubina asada con kimchee, sésamo y lima, patata cremosa, espárragos verdes, tinta de calamar 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. */****

33.90

| Vegetariano |

*Curry amarillo Thai con garbanzos, berenjena y vegetales. 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. */****

24 | con tofu ahumado 25.00 | con pollo 26.00 | con gambas 27.00 | con pollo y gambas | 29.00

| 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

Puré de patatas cremoso con mantequilla.

8.00

| PARA LOS MÁS PEQUEÑOS |

Pasta all' italiana.

Aceite de oliva y parmesano 9.00 | Salsa de tomate y parmesano 10.50 | Pesto de albahaca, cacahuets y limón 11.50

Pechuga de pollo asada con patatas fritas, puré de patatas, vegetales o arroz.

15.50

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 |

Cremoso de queso mascarpone y limón en salmuera, frutos rojos y nueces caramelizadas.

13.90

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

13.90

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

13.90

Fondant de chocolate negro 70% y haba tonka, crema inglesa de jengibre, helado de caramelo salado 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

Tarta casera de manzanas, pasas, nueces y canela con base de galletas.

8.90

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

Vainilla | Chocolate negro belga y nueces | Plátano | Caramelo salado | Frambuesa | Mandarina

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