

Mezcla & Co

[CARTA DE CENA | PM MENU]

Picoteos y Dips [Nibbles & Dips]

Aceitunas sexy [Sexy olives] 3.00

Queso de cabra curado local [Local hard goat cheese] 4.50

Servido con tapenade de tomates secados al sol y goji, pesto de salvia y avellana
[Served with sun-dried tomatoes & goji berries tapenade, sage & hazelnut pesto]

Paté de hígado de pollo [Chicken liver paté] 6.50

Paté de hígado de pollo con brandy de albaricoque, pistacho y pera servido con chutney de cebolla roja, pepinillos [Apricot brandy, pistaccio & pear chicken liver pate served with red onion chutney & gherkins]

Hummus con ragout [Hummus & ragout] 5.90

Baba-ganoush 5.00

Sexy Tapas

Tartar de atún sobre papadom crujiente [Tuna tartare on Indian papadom] 14.00

Cortado en trozos, servido con hinojo fresco, semillas de sésamo al wasabi, puré de jengibre y limón [Roughly chopped served with fresh fennel, wasabi sesame seeds, ginger & lemon puree]

Res Tataki [Beef Tataki] 9.80

Carpaccio de solomillo de inspiración japonesa servido con una salsa de soja y mirin [Japanese inspired fillet carpaccio served with a citrus & ginger-infused vinegar soy sauce & mirin]

Calamares en salsa Tailandesa

[Calamari in Thai sticky sauce] 8.00

Calamares a la sartén con un toque contemporáneo de salsa de ostras con miel y jengibre [Pan-fried calamari in a contemporary honey & ginger oyster sauce]

Albondigas marroquí [Moroccan meatballs] 8.00

Jugoso y aromático. Canela y especias beréber añaden un toque de dulzura a la rica salsa de tomate [Extra juicy and aromatic. Cinnamon & Berber's spices lend a hit of sweetness to the rich tomato sauce]

Kofta Turca de pollo y tzatziki grieco [Turkish chicken kofta & Greek tzatziki] 8.50

Pollo molido a cuchillo, marinado en cúrcuma, comino, cilantro, chile y tomillo [Hand chopped minced chicken marinated in turmeric, cumin, coriander, chilli & thyme]

Coliflor en estilo shawarma [Cauliflower Shawarma style] 7.50

Marinado en hierbas frescas y asado, adobado con tahina y granada, pétalos de rosa y menta [Marinated in a fresh and zesty herbs & charred, topped with tahini & pomegranate, rose petals & mint]

Berenjena yemení [Yemenite aubergine] 7.50

Asada con garbanzos crujientes, paprika y servida con salsa tahina, chile fresco y schug [Burnt aubergine with paprika roasted chickpeas, topped with tahini, fresh chili & schug]

Tabulé son salmon curado casero [Home-cured salmon Tabbouleh] 9.00

Ensalada libanes con sémola de trigo biológico y tomate, aliñada con menta, vinagreta de limón y sumac [Levantine salad made of finely chopped parsley, tomatoes, mint, onion & biologic bulgur. Dressed with lemon y sumac vinaigrette]

Pulpo asado [Grilled Octopus] 16.00

Tentáculo con un toque de pimienta roja de la Guayana francesa, servido con alioli a l' azafrán y papas machacadas con romero [Tender tentacle with a hit of red chilli from French Guayana, served with saffron alioli & rosemary roast crushed potatoes]

Cordero [Lamb] 13.00

Chuletas servidas con puré de zanahorias asadas al tomillo y guisantes triturados con hierba buena [Cutlets served with thyme roasted carrots puree & crushed mint peas]

Bacalao en leche de coco [Coconut cod] 14.00

Bacalao escalfado en leche de coco, servido con velutee de batata y kaffir-lima crujiente [Poached cod in coconut milk, served with sweet potato velutee & crispy kaffir-lime]

Postres [Desserts]

Postres del día [Desserts of the day] 5.00