

MARKET MENU

SEPTEMBER 2018

TATAKI DE ATÚN ROJO, GEL DE DASHI, VINAGRETA DE NARANJA Y MISO. (GF)

Red tuna Tataki, dashi jelly, miso and orange dressing. **7.5**

CROQUETAS DE CANGREJO Y GAMBAS.

Crab and king prawn croquettes. **5.9**

MEJILLONES A LA CREMA, ALBARIÑO Y LEMONGRASS. (GF)

Fresh mussels, Albariño and lemongrass creamy sauce. **7.5**

TEMPURA DE VERDURAS, QUESO DE CABRA, MIEL DE CAÑA. (VG)

Vegetable tempura, goat cheese, cane honey dressing. **7.5**

*Vegan option available. **6.9**

TACOS DE PRESA IBÉRICA, GUACAMOLE, PICO DE GALLO. (GF)

Iberian pulled pork Tacos, guacamole, pico de gallo,
crème fraiche with paprika. **7.9**

*Vegan option available. **6.9**

ARROZ A BANDA CON ALIOLI DE AZAFRÁN. (GF)

Seafood creamy rice, saffron alioli. **7.9**