



menú del día

desde 12,5€

ELIGE TU PRINCIPAL

THANKSGIVING SALAD

Base mix de lechuga premium con rúcula, almendras fileteadas, queso feta, arándanos secos, pera y vinagreta cítrica.

CAPTAIN MEAT

Arroz jazmin, carne salteada, shitake, cebolla roja y pimiento rojo, y ensalada fresca con pesto de limón.

VEGAN JAZMIN BOWL

Base de arroz jazmín o quinoa, aguacate, setas shitake salteadas, zanahoria rallada, edamame, piña, tomates cherrys asados, salsa ponzu y semillas de sésamo.

POKER BOWL

Una creación diaria de nuestro chef, elaborada con ingredientes frescos y combinaciones únicas.

GREEN GARDEN SALMON +2€

Quinoa, mix de lechuga en pesto de limón, edamames, salmón a la plancha, pepino y shitake.

AREPA QUESO GOUDA & KOREAN KIMCHI

Auténtico Kimchi coreano con el más fresco recién rallado queso gouda.

AREPA DE PASTRAMI AHUMADO EN MADERA +3€

Pastrami con salsa yogur dijon, pepinillos y rúcula.

AREPA HUEVO BENEDICTINO & HOLANDESA HOMEMADE

Huevo benedictino, aguacate y queso crema con cebollino.

ELIGE TU BEBIDA

COCA-COLA ORIGINAL

COCA-COLA ZERO

AQUARIUS LIMÓN

AGUA CABREIROA

AGUA CON GAS

CERVEZA DE GRIFO
ESTRELLA GALICIA

COPA DE VINO
RIOJA O VERDEJO

¿QUIERES POSTRE? +2,5€

AREPITA DUBAI

Arepita, crush de pistacho rellena con chocolate dark.

MINI CHEESE CAKE

Tarta con 4 quesos combinamos queso azul, queso de oveja, queso crema y queso ricotta. Acompañado de helado.

GREEK YOGURT CON GRANOLA

Acompañado de frutos rojos.