

19

by
LIVINGDREAMS

Servicio de pan y aperitivo, olivas kalamata y alioli con aroma de trufa.

| P.P. | 4.90

| ESPECIAL PRIMAVERA |

| Entrantes |

Crema templada de guisantes, lemongrass, jengibre, vieiras, piñones y huevas de tobiko.

22.90

*Ensalada thai con pollo marinado en cúrcuma y jengibre, papaya verde, pepino, zanahoria, col china, judías verdes, hierbas frescas y vinagreta de cacahuets. **

20.90

“Coca salada” (masa fina de harina de trigo), berenjena con miso, queso de cabra, pimiento rojo asados, habitas, shitakes y pure de orejones.

23.50

| Principales |

Arroz cremoso de calabacines, albahaca, hierbas aromáticas, shimejis, queso ahumado, berenjena, piñones y rabanitos

25.00

Pechuga de pato a baja temperatura, demi-glacé con miel, tamarindo, especias, endivias braseadas, tirabeques y cebolleta cruda.

31.00

Rodaballo con puré de calabaza asado, bulbo de hinojo aderezado con ajo, jengibre, ponzu de cítricos, aceitunas negras y avellanas tostadas.

34.00

| NUESTROS ENTRANTES CLASICOS |

Croquetas caseras del chef rebozadas en panko japonés.

(pregunte por el sabor disponible al personal de sala.)

4 u | 14.90

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

11.90

Jamón ibérico cebo de campo, almendras y bastones de cristal.

29.00

*Ensalada asiática de gambas, pomelo rosa, mango, shitakes, hierbas frescas, 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 | 24.50 - Principales | 36.90

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

Entrantes | 23.90 - Principales | 35.90

*Dumpligs de cerdo, jengibre y lima kafir, teriyaki de chilis secos y compota de manzana. **

6 u | 23.90

| NUESTROS CLASICOS PRINCIPALES |

| Mar |

*Lubina asada con kimchee, sésamo y lima, patata cremosa, espárragos verdes, tinta de calamar, tomate cherry asados y manzana**

35.90

*Curry amarillo Thai de merluza de pincho, shitakes, chalotas, tirabeques, tomate confitado, cacahuets y aire de coco. **

32.00

| Tierra |

*Rendang Padang: plato típico de la ciudad de Padang, isla de Sumatra. ****

(Carrillera de ternera 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 judías verdes, anacardos y reducción de balsámico.

33.90

*Tagliata de solomillo de ternera black angus (Uruguay), curry Tailandés, salteado de patata, pack choy, setas shimejis, albahaca y nuez de macadamia**

39.90

“Hamburguesa Livingdreams”

Carne Wagyu 100% (Granja Son Bellut Santa María Del Camí), pan brioche, cebolla caramelizada, queso gouda, bacón, tomate, mézclum y patatas caseras rusticas.

27.90

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

24 | con pollo 26.00 | con gambas 27.00 | con pollo y gambas | 29.00

19

by
LIVINGDREAMS®

| PARA ACOMPAÑAR |

Arroz jazmín al vapor.

3.90

Nuestras patatas rústicas.

8.00

Ensalada de brotes tiernos, tomate cherry, aguacate, cebolla roja, pepino, edamames y aderezo de maracuyá.

9.00

Vegetales salteados con ajo jengibre y salsa Teriyaki.

11.00

| PARA LOS MÁS PEQUEÑOS |

Pasta all' italiana.

con salsa de tomate y Parmigiano Reggiano | pesto de albahaca, cacahuets y limón

10.50 | 11.50

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

15.50

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

15.50

Hamburguesa 100% Wagyu con Queso y patatas fritas.

19.50

Filete de pescado asado con patatas fritas, vegetales o arroz.

26.00

Solomillo de ternera black angus con patatas fritas, vegetales o arroz.

28.00

| *POSTRES* |

Espuma de “tiramisú” con ensaimada, gelatina de café-amaretto y tierra de cacao con haba tonka y frambuesa fresca.

12.90

Ganache de chocolate blanco y lima, piña marinada con enebro y hierbas dulces, sorbete de frambuesa y hojaldre caramelizado.

14.90

Panna cotta de lemongrass y lima kaffir, jalea de pepino-lima, sorbete de yuzu y cacahuets a la miel y sal.

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 | sésamo | Te rojo | tarta de queso con fresas | Frambuesa | Yuzu

1 u | 5.00

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