

MENÚ MEDIO DÍA

ENTRANTE A ELEGIR

MOZZARELLA DEL CHEF

ACOMPAÑADO DE TOMATES CHERRY, TOMATE SEMI SECO Y PESTO GENOVÉS

TACOS DE POLLO AL CURRY MASSALA

TORTITA DE MAÍZ ACOMPAÑADA DE VERDURITAS SALTEADAS, GUACAMOLE, MAHONESA DE AJÍ PANCA Y CEBOLLA ENCURTIDA

MEJILLONES AL CURRY

CURRY VERDE, LECHE DE COCO Y RALLADURA DE LIMA

CEVICHE DE SALMÓN

PASTA DE AJÍ AMARILLO, LECHE DE TIGRE, CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y MAÍZ TOSTADO

PRINCIPAL A ELEGIR

BACALAO FRITO

ACOMPAÑADO DE PARMENTIER DE AJO NEGRO, COBERTURA DE TOMATE Y BRÓCOLI

ATÚN ROJO CON SALSA TERIYAKI

ACOMPAÑADO DE CALABAZA ASADA

MILANESA DE POLLO

ACOMPAÑADO DE ESPAGUETIS A LA HUANCAINA

COSTILLAS DUBOC A BAJA TEMPERATURA

ACOMPAÑADAS DE PATATAS BABY, PIMIENTOS DE PADRÓN Y SALSA ANTICUCHERA

POSTRE

TARTA TRES LECHES

21,90€

INCLUYE PAN, POSTRE O CAFÉ

RUMORS

MENU OF THE DAY

STARTER TO CHOOSE

CHEF'S MOZZARELLA

WITH CHERRY TOMATOES, SEMI-DRIED TOMAMOTES AND
GENOVESE PESTO

CHICKEN MASSALA CURRY TACOS

TACO WITH SAUTÉED VEGETABLES, GUACAMOLE, AJI PANTA
MAYONNAISE AND PICKLED ONIONS

CURRYED MUSSELS

GREEN CURRY, COCONUT MILK AND LIME ZEST

SALMÓN CEVICHE

YELLOW CHILLI CREAM, TIGER'S MILK, RED ONION, CORIANDER AND
ROASTED CORN

MAIN TO CHOOSE

FRIED COD

WITH BLACK GARLIC PARMENTIER, TOMATO AND BROCOLI

RED TUNA WITH TERIYAKI SAUCE

WITH ROASTED PUMPKIN

CHICKEN MILANESA

WITH SPAGHETTI WITH HUANCAINA SAUCE

DUROK RIBS AT LOW TEMPERATURE

WITH BABY POTATOES, PADRON PEPPERS AND ANTICUCHERA SAUCE

DESSERT

THREE MILKS CAKE

21,90€

INCLUDES BREAD, DESSERT OR COFFEE

RUMORS