

BAZAAR														
	Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos secos	Sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
PARA PICAR														
Las patatas bravas de Bazaar	*	*	*			*	*						*	
Gyozas de verduras con kimchie de fresas y col kale crujiente	*	*	*	*			*	*					*	
Berenjenas crujientes con salsa sweet chili	*	*	*				*	*						
Croqueta de rabo de toro guisado (vta. por und.)	*	*	*				*						*	
Croqueta de jamón ibérico (vta. por und.)	*	*	*											
Langostinos en tempura de almendras con espuma "lima-limón"	*					*		*		*				
Gambas al ajillo con un puntito de guindilla										*				
Guacamole, al momento con tortitas...														
Mejillones al curry amarillo, coco, lemon grass, cilantro y bolecito de arroz jazmin para mojar	*	*	*					*	*		*		*	
Tacos mar y montaña de pollo rustido y emulsion de gambas	*	*	*				*	*		*			*	
Huevos estrellados con jamón ibérico	*		*											
Pulпитos encebollados con un punto picante, patata de mortero y allioli de limon		*	*								*			
Jamón ibérico con pan de coca con tomate	*												*	
Pan de coca con tomate	*												*	
ENTRANTES														
Ensalada de quinoa con naranja, ciruela seca, tomate y espinaca fresca	*												*	
Crema de zanahoria, naranja y jengibre con iogurt griego y cacahuetes		*			*									
Sopa de pescado de toda la vida con tostadas y rouille	*	*	*	*		*		*	*				*	
Hummus en duo (garbanzo & remolacha) & papadum		*						*					*	
Milhojas de berenjenas con queso cremoso, vinagreta de soja y miel		*					*	*					*	
Ensalada de tomates de temporada con ventresca de atun, olivas de kalamata y cebolla morada				*										
Ensalada de queso de cabra y mango, granola con vinagreta de miel	*	*				*	*						*	
Carpaccio de gamba con setas confitadas, praliné de cebolla tostada y piñones tostados						*				*				
Huevo pochê con parmentier de patata, setas de temporada y carrillera melosa		*	*				*						*	
Burrata & mango y tomate		*					*							
	Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos secos	Sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
NUESTROS CLÁSICOS														
Spaguetti al pesto de albahaca con gorgonzola, nueces y rúcula	*	*				*								
Troffies a la crema de ceps trufada servida al momento en peccorino	*	*	*				*						*	
Tagliatelle trufado con burrata y trigueros	*	*	*											
Risotto de bacalao con calabaza y aceitunas negras	*	*	*	*										
Arroz "sucarrat" de marisco en su lata, con gambas	*	*	*	*		*	*		*	*	*	*	*	
Risotto de ceps trufado, nube de parmesano y portobello	*	*	*						*	*	*	*	*	
Arroz negro con sepia y su allioli	*	*	*	*		*	*		*	*	*	*	*	
TIERRA														

"Raviolon" de rabo de toro al vino tinto con suave parmantier, demiglace y ensaladita de frambuesa	*	*	*				*									*
Pollo tikka masala con arroz indico	*							*								*
Curry rojo Thai con solomillo ibérico y arroz jazmín	*	*					*									
Costillar de cerdo estilo BBQ asiático con patatas hasselback							*									
Espalda de cordero al horno con patatas a lo pobre																
Entrecot en crujiente de almendras, lima, cilantro, shichimi y espárragos verdes	*		*					*								
Hamburguesa de ternera con queso cheddar, beicon crujiente en pan de brioix	*	*	*				*									*
Magret de pato rustido con salsa de frutos rojos	*	*	*				*	*								*
SR ENTRECOT	*															
MAR																
Gambones con kimchi, arroz frito, verduritas y shitake	*			*			*	*		*		*				*
Calamares a la plancha lacados con salsa teriyaki y calabacines marinados	*						*	*				*	*			
Pulпитos encebollados con un punto picante, patata de mortero y allioli de limon		*	*										*			
Wok de langostinos con fideos de arroz, verduritas al tamarindo y huevo	*		*	*			*			*						
Suprema de salmón a la plancha con cremoso de aguacate y ensalada de hinojo anisada				*												
Ventresca de atún en escabeche de soja con cebollitas y tirabeques	*			*			*			*						*
Lomo de bacalao gratinado sobre confitura de tomate			*	*												
Tataki de atún con ensalada fresca de algas y mango fresco	*			*			*	*								*
		Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos secos	Sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces	
DULCE FINAL																
Flan casero de huevo con mucha nata		*	*					*								*
Profiteroles de nata con salsa de chocolate	*	*	*													
Cookie de chocolate con helado de vainilla y mas choco	*	*	*													*
Espanjoso de yogurt griego, sorbete frambuesa y frutos rojos confitados																
Cheesecake con galleta lotus	*	*	*													
"La Torrija perfecta" de brioche, manzana y crema, con caramelo de coco (<i>formatoXXL, para compartir</i>)	*	*	*				*									
<i>Tim baon...el preferido de nuestros clientes más fieles</i>	*	*	*				*									
Crema Catalana	*	*	*													
Coulant de chocolate con helado de vainilla	*	*	*													
CHOCOLATE ADDICTED (tarta casera y fluida de chocolate)	*	*	*													
Nuestras trufas de chocolate		*														*
Café Irlandés								*								
Trio de sorbetes cítricos																

Con el fin de informar a nuestros clientes sobre las posibles alergias e intolerancias de nuestros platos, a continuación incluimos una relación de nuestros platos y su posible manifestación alérgica. En esta tabla se indican los alérgenos de obligada declaración en el reglamento 1169/2011, si tiene algún otro tipo de alergia alimentaria no incluida en esta tabla indíquenoslo.