

65 Pica Pica 29.90

Min 8 Pax



SMOKED BIRDS NEST

Huevos a 65 grados servidos en humo infundidos en un nido de pájaro con salsa de curi tailandés amarillo de cerdo desmenuzado

.....

65 degree eggs served in smoke infused edible birds nest with pulled pork yellow Thai curry sauce

LUCKY DUCKY

Roles primaverales rellenos de pato confitado, col en escabeche, especias aromáticas servidas con salsa Hoi Sin

.....

Spring roles filled with confit duck, pickled cabbage, aromatic spices served with Hoi Sin dipping sauce

BAHJIS

Bunuelos fritos de cebolla morada, y especias de India con ryita de menta y chatney de mango (casea).

.....

Classic Indian spiced onion bahji served with fresh yogurt and mango chutney.

COD PATE

brandada de bacalao con miel de mil flores, aceite virgen y pan hindu al comino.

.....

Cod pate with thousand flower honey, extra virgin olive oil, sea salt and cumin popadums

SASHIMI BEET

Sashimi de salmon Crudos o chamuscados con avellanas tostadas de hinojo rallado, aceite de sésamo y ponzo.

.....

Raw or seared sashimi beetroot salmon with shaved fennel toasted hazel nuts, sesame oil and ponzo.

Infórmenos si tiene alguna alergia o requisitos dietéticos, nuestros platos están hechos en el sitio y pueden contener ingredientes traza. Todos los precios incluyen IVA.

65 Group Menu 49.90

Min 8 Pax



Primeras / Starters PicPica

SMOKED BIRDS NEST

Huevos a 65 grados servidos en humo infundidos en un nido de pájaro con salsa de curi tailandés amarillo de cerdo desmenuzado

.....

65 degree eggs served in smoke infused edible birds nest with pulled pork yellow Thai curry sauce

THE SALAD!!

Queso ricota fresco servido con mermelada de tomate casera, cebollas rojas dulces asadas, remolacha encurtida, nueces tostadas y barli

.....

Fresh ricota cheese served with home made tomato jam, roasted sweet red onions, pickled beetroot, toasted walnuts & barli

LUCKY DUCKY

Roles primaverales rellenos de pato confitado, col en escabeche, especias aromáticas servidas con salsa Hoi Sin

.....

Spring roles filled with confit duck, pickled cabage, aromatic spices served with Hoi Sin dipping sauce

CRUSTACIAN COCKTAIL

Cóctel de langostinos y centolla servido con salsa rosa maría de pimentón ahumado y tomates Raff

.....

Prawn & spider crab cocktail served with smoked paprika mary rose sauce and Raff tomatoes

SEGUNDOS / MAINS

65°C CEVICHE

Ceviche de Pulpo con cebolla morada, aguacate, mazorca, boniato, hinojo del marino y leche de tigre.

.....

65 degrees octopus cevichi flavoured with tiger milk, citrus and chili topped with samphire, green papaya, avocado and sweet potato

LAMB SHANK

Baron de cordero (tagine), con especias marroqui fruto secos y cous cous al azafran.

.....

Lamb shank tagine slowly cooked for 6 hours in its own juices with dried apricots and aromatic spices served with saffron chickpeas. P

Postre y medio botella de vino incluido

Dessert and half a bottle of wine included.

Infórmenos si tiene alguna alergia o requisitos dietéticos, nuestros platos están hechos en el sitio y pueden contener ingredientes traza. Todos los precios incluyen IVA..