

ESTA CARTA HA SIDO CREADA CON INFLUENCIAS DEL SUDESTE ASIATICO,
MEDITERRANEAS Y FRANCESAS ENTRE OTRAS

PARA COMPARTIR

SETAS DE TEMPORADA SALTEADAS CON PAPADA ADOBADA Y SALSA THAI DE CURRY VERDE	15€
HUMMUS DE BERENJENA AHUMADA, CON PAN ARABE CASERO, CHERRYS Y GRANADA	14€
GYOZAS DE RUSTIDO DE POLLO COCINADAS AL VAPOR Y DORADAS CON SALSA DE SOJA, LIMA Y SESAMO	10€ / 5 uni
PAN BAO CASERO RELLENO DE CARNE PICADA ESPECIADA Y MANGO	5€ / uni

BRASAS

ENTRAÑA DE TERNERA A LA BRASA CON PATATAS FRITAS Y MANTEQUILLA FUNDIDA CAFE DE PARIS	18€
COSTILLAS DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA Y ASADA CON SALSA TONKATSU Y PARMENTIER	19€
TACOS MEX DE PULPO MARINADO A LA BRASA Y QUESO FUNDIDO	6,5/ uni
ZAMBURIÑAS A LA PARRILLA CON TAMARINDO Y CACAHUETE	2,5€ / uni
PESCADO DEL DIA ENTERO A LA BRASA CON PATATAS PANADERA (para 2 personas.)	PRECIO S/M

AL WOK

PAD THAI CON LANGOSTINOS, CHIPIRONES, TAMARINDO, Y CACAHUETE	15€
CURRY ROJO DE POLLO CON SETAS, MAZORCAS DE MAIZ, TAHÍN ZANAHORIA Y ARROZ BASMATI	17€

ARROCES *a la* LLAUNA

ARROZ NEGRO CON LANGOSTINOS (minimo 2pax)	17€ por persona
ARROZ DE CACHÓN Y MAGRET DE PATO (minimo 2 pax)	19€ por persona

POSTRES

TARTA DE QUESO AL HORNO	6€
TARTA DE CHOCOLATE FUNDIDO CON HELADO DE VAINILLA	6,5€
CREMA DE VAINILLA MADAGASCAR	6€

Unidad de pan por
persona +1,5€

THIS MENU HAS BEEN CREATED WITH INFLUENCES FROM SOUTHEAST ASIA,
MEDITERRANEAN AND FRENCH AMONG OTHERS

TO SHARE

SAUTEED SEASONAL MUSHROOMS WITH MARINATED CHOW JOW AND THAI GREEN CURRY SAUCE	15€
SMOKED EGGPLANT HUMMUS WITH HOMEMADE ARABI BREAD, CHERRIES, AND POMEGRANATE	14€
Steamed and golden-brown roasted chicken gyozas with soy, lime, and sesame sauce	10€ / 5 pieces
Homemade bao buns filled with spiced minced meat and mango	5€ / piece

EMBERS

GRILLED BEEF RIBS WITH FRIES AND MELTED BUTTER CAFE DE PARIS	18€
Slow-roasted beef ribs with tonkatsu sauce and parmentier	19€
Mexican Tacos with Grilled Marinated Octopus and Melted Cheese	6.5/ one
GRILLED SCABBAGE WITH TAMARIND AND PEANUTS	2.5€ / piece
WHOLE GRILLED FISH OF THE DAY WITH BAKED POTATOES (for 2 people)	PRICE S/M

AL WOK

PAD THAI WITH PRAWNS, SQUID, TAMARIND, AND PEANUTS	15€
RED CHICKEN CURRY WITH MUSHROOMS, CORN ON THE COB, TAHINI, CARROT AND BASMATI RICE	17€

PAELLA

BLACK RICE WITH PRAWNS (minimum 2 pax)	€17 per person
RICE AND DUCK (minimum 2 pax)	€19 per person

DESSERTS

BAKED CHEESECAKE	6€
MELTED CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM	6,5€
MADAGASCAR VANILLA CREAM	6€

Bread unit per person
+1.5€