

Para Compartir

Rabas crujientes de chipirón— 14€

Aceitunas Chupa dedos — 2,5€

Gildas con anchoas de Santoña — 5€ (2 unid.)

Patatas Damai con mayonesa de kimchi, yakitori y parmesano — 8€

Gyozas de pollo caseras con salsa de soja y lima — 10€ (5 unid.)

Street food Damai

Burger Damai, cheddar fundido y bacon crujiente - 15€

Bao de panceta crujiente, pepinillo y mayo hoisin — 10€ (2 unid.)

Woks & Ensaladas

Tartar de salmón con culis de mango — 15€

Ensalada de tomate con ventresca de atún y tamarindo- 13€

Humus de berenjena ahumada con granada y tostaditas — 12€

Pad Thai, noodles de arroz con langostino, calamares y cacahuete - 15€

Principales

Gambas plancha — 17€

Costillas de cerdo melosa a baja temperatura, BBQ. 70°C 18h — 19€

Entrecot con patatas fritas y mantequilla café parís, 350g— 24€

Pizza fusión (con harina caputo)

pizza de jamón york y pesto rojo — 15€

pizza de sobrasada ibérica, miel y togarashi — 15€

Paella viajera (Mínimo 2 personas)

Arroz Marinero — 18€/persona

Arroz negro del senyoret — 18€/persona

Postres

Tarta de Queso — 6,5€

Tarta de Chocolate caliente con helado de vainilla artesano — 6,5€

Pan por persona — 1,5€

To Share

- Calamari Rings with sweet chili sauce – 14 €
- “Chupadedos” Olives – 2.50 €
- Gildas (anchovy, olive & pepper skewers) – 5 € (2 pcs)
- French Fries Damai with kimchi mayonnaise and yakitori sauce – 8€
- Chicken Gyozas with soy sauce and lime – 10 € (5 pcs)

Baos & Street Buns

- Crispy Chicken Bao Bun with hoisin mayo – 10 € (2 pcs)
- Burger Damai – 15 €

Woks & Salads

- salmon tartare witch mango – 14 €
- Tomato salad witch tuna and tamarind vinagrette – 13 €
- somke eggplant hummus witch pomegranate – 12€
- Pad thai, With prawns, homemade curry and peanuts – 15 €

Brasas

- Grilled prawns – 17€
- Pork ribs at low temperature 18h 70°C – 19 €
- Grilled ribeye steak – 24 €

Fusion Pizza (Caputo flour)

- Mozzarella, tomato, cooked ham, red pesto – 15 €
- Iberian sobrasada pizza and honey and togarashi – 15 €

Traveller's Paella

- (Minimum 2 people)
- black rice paella– 18 € / person
- Seafood Rice – 18 € / person

Desserts

- Cheesecake – 6 €
- Warm Chocolate Cake with vanilla ice cream – 6.50 €
- Açai bowl witch fresh fruit – 8 €
- Bread per person – 1.50 €

Partager

- Calamars frits avec sauce sweet chili – 14 €
- Olives “Chupadedos” – 2,50 €
- Gildas (anchois, olive et piment) – 5 € (2 pièces)
- Frites avec mayonnaise au kimchi et sauce yakitori – 8€
- Gozas de poulet avec sauce soja et citron vert – 10 € (5 pièces)

Burger & Street Buns

- Bao au poulet croustillant avec mayo hoisin – 10 € (2 pièces)
- Bao au tartare de saumon – 11 € (2 pièces)

Woks & Salades

- Tartare de saumon au coulis de mangue- 15€
- houmous d’aubergine fumée, graines de grenade-12€
- Salade de tomates au thon blanc du nord et vinaigrette tamarind – 13 €
- Pad Thai
- Aux gambas, curry maison et cacahuètes – 15 €

Grillades, Four & Umami

- Gambas à la brasa – 17 €
- Cotes de porc à basse température BBQ 70° 18h– 19 €
- Entrecote grille– 24€

Pizza Fusion (Farine Caputo)

- Mozzarella, tomate, jambon blanc, pesto tomate – 15 €
- Pizza de sobrasada ibérique , miel et togarashi – 15 €

Paëlla Voyageuse (Minimum 2 personnes)

- Riz marin – 18 € / personne
- paella de riz noir a l’encre de – 18 € / personne

Desserts

- Gâteau au fromage – 6 €
- Gâteau au chocolat chaud avec glace vanille – 6,50 €
- Crème vanille pandan caramélisée – 6,50 €