

EL LADO VERDE · EL COSTAT VERD ·
THE GREEN SIDE

Kombucha / Kéfir Kombutxa / Kefir Kombucha / Kefir	6 €
Empanadilla de col china con emulsión probiótica Cresta de col xina amb emulsió probiòtica Chinese cabbage pastry with probiotic emulsion	4 €
Hummus, aceite de oliva y mini pan pita Hummus, oli d'oliva i mini pa pita Hummus with olive oil and mini pita bread	12 €
Extra pan pita / pa pita / pita bread	3 €
Guacamole, totopos de maíz y pico de gallo Guacamole, totopos de blat de moro i pico de gallo Guacamole, fried corn chips with "pico de gallo"	15 €
Extra totopos de maíz / totopos blat de moro / corn chips	3 €
Ensalada César con nuggets veganos Amanida Cèsar amb nuggets vegans Ceasar salad with vegan nuggets	18 €
Hamburguesa vegana con queso y remolacha Hamburguesa vegana amb formatge i remolatxa Vegan burger with cheese and beetroot	21 €
Club sándwich con berenjena asada y salsa hot pot Club sandvitx amb albergínia rostida i salsa hot pot Club sandwich with roasted aubergine and hot pot sauce	18 €
Tiras "de pollo" veganas al estilo americano Tires "de pollastre" veganes a l'estil americà American style vegan "chicken" stripes	16 €
Berenjena a la llama con canónigos, stracciatella y lima Albergínia a la flama amb canonges, stracciatella i pell de lima Eggplant "a la llama" with lettuce hearts, stracciatella and lime peel	12 €
Menestra de verduras con mojo de aguacate y comino Menestra de verdures amb mojo d'avocat i comí Vegetables stew with avocado mojo and cumin	15 €

EL LADO CLÁSICO · EL COSTAT CLÀSSIC ·
THE CLASSIC SIDE

Jamón ibérico de bellota 100% - 80gr. Pernil ibèric de glà 100% - 80gr. 100% acorn fed Iberian ham - 80gr.	27 €
Focaccia a la brasa con sal de hierbas aromáticas Focaccia a la brasa amb sal d'herbes aromàtiques Charcoal-grilled focaccia with aromatic herbs salt	9 €
Nuestras patatas bravas Les nostres patates braves Our patatas bravas	9 €
Ensalada César con parmesano y pollo a la plancha Amanida Cèsar amb parmesà i pollastre a la planxa Ceasar salad with parmesano and grilled chicken	18 €
Tabla de ahumados marinos con mantequilla ahumada Taula de fumats marins amb mantequilla fumada Selection of smoked fish with smoked butter	21 €
Club sándwich de ternera melosa, chile y coleslaw Club sandvitx de vedella melosa, xili i coleslaw Club sandwich with veal, chili and coleslaw	18 €
Nuggets caseros con ensalada de remolacha Nuggets casolans amb amanida de remolatxa Homemade nuggets with beetroot salad	18 €
Mini hamburguesas de ternera con queso cheddar ahumado Mini hamburgueses de vedella amb formatge cheddar fumad Mini veal burgers with smoked cheddar cheese	25 €
3 Uds - 3 unitats - 3 units	
Tataki de atún con aguacate y cilantro Tataki de tonyina amb alvocat i coriandre Tuna tataki with avocado and coriander	18 €
½ bogavante a la brasa con remolacha y ensalada de anisado ½ llamàntol a la brasa amb remolatxa i amanida d'anisat ½ grilled lobster with beetroot and aniseed salad	28 €
Polpo a la brasa soasado con salsa huacatay y patatas confitadas Pop a la brasa segejat amb salsa huacatay i patates confitades Grilled octopus sealed with huacatay sauce and confit potatoes	21 €

TACOS - 2 Uds / 2 unitats / 2 pieces:	
Taco veggie de guisante con cebolla encurtida y cilantro Taco vegetal amb ceba encortida i coriandre Veggie pea taco with pickled onion and coriander	15 €
Cochinita pibil de presa con cebolla encurtida y cilantro Cotxinita pibil de presa amb ceba encortida i coriandre Cochinita pibil of pork shoulder with pickled onion and coriander	15 €
Costilla de ternera al estilo coreano con cebolleta y sésamo Costella de vedella a l'estil coreà amb cebeta fresca i sèsam Korean style veal chop with fresh Spring onion and sesame	15 €

POSTRES · POSTRES · DESSERTS

Tarta sacher con espuma de Grué Pastís sacher amb escuma de Grué Sacher torte with Grué foam	9 €
Helados artesanos - chocolate, vainilla y fresa Gelats artesans - xocolata, vainilla i maduixa Artisan ice cream - chocolate, vanilla, and strawberry	9 €
Helados vegetales de Rodrigo de la Calle Gelats vegetals de Rodrigo de la Calle Vegetable ice cream by Rodrigo de la Calle	9 €
Crema de hibiscus con fruta fresca Crema d'hibiscus amb fruita fresca Hibiscus cream with fresh fruit	9 €

SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO EQUIPO EN MATERIA
DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

SOL·LICITEN INFORMACIÓ AL NOSTRE EQUIP EN
MATÈRIA D'AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES

REQUEST INFORMATION FROM OUR TEAM
FOR ANY FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES



AZIMUTH