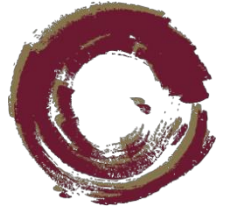


SAMSARA



ensaladas y entrantes

c/v Bravas de boniato al pesto	4,50€
v Selección de quesos del samsara	5,00€
v Shiitake al horno a la lima y soja	4,50€
v Chupa-chups de tempura d'espárragos a la salsa romesco	4,50€
v Rúcula, shiitake y queso de cabra a la salsa de soja	5,00€
c Ensalada mil hojas, salmón marinado, tomate, parmesano y olivada	5,00€
c Hoja de roble, langostinos y frutas del tiempo a la vinagreta de pistachos	5,00€
c Rúcula, salmón marinado y parmesano al aceite de limón y miel	5,00€
c/v Guacamole con nachos	4,00€
c/v Guacamole con queso de cabra, mermelada de tomate y nachos	5,00€

tapas

v Croquetas de Gambas al Ajillo o Croquetas de Setas	1,00€/u
c Raviolis de bacalao confitado con verduritas crujientes, mayonesa de mango y aceite de albahaca s	6,40€
c Salteado de Habitas Baby y Calamarcitos	5,50€
c/v Hummus con choricitos ó v : con espárragos, olivada y romesco	4,50€
c Mini hamburguesas sorpresa (100%ternera) con salsa de tomate natural	5,50€
v Pasta rellena de Setas al porcini gratinada al Horno	5,50€
Barquillos de marisco a la salsa sorpresa de Chocolate Y parmesano	6,00€
Albóndigas de Ternera y Caviar de Berenjena a la salsa Yakitori sobre base de Setas y Bambú	5,80€
c Lasaña de Berenjena y salmón Ahumado a la crema de Idiazabal y olivada	6,00€
Tártar de Atún del samsara	6,00€
Langostinos en gabardina de kikos sobre crema de parmesano	6,00€

y mas tapas...

	Canelones de Boletus a la crema de Pera y picadillo de Jabugo s	6,40€
c	Dados de ternera con bacon a la salsa agridulce y fideos chinos	5,50€
	Saquitos de maigret de pato con provolone y piñones s	6,20€
	Tataki de Atún a la salsa Teriyaki	6,00€
c	Calamarcitos rellenos de Morcilla de arroz y pasas con cebolla confitada	6,00€
c/v	Hamburguesas Vegetarianas de Lentejas, Champiñones, Nueces y Pasas a la crema de queso	5,00€
c	Platillo de foie con manzana caramelizada con Pedro Jimenez s	7,00€
	Brochetas de tempura de pollo macerado con limón y pimienta rosa a la salsa agridulce de mostaza antigua y miel	5,50€
	Pierna de Cordero deshuesada a la salsa de reducción de carne sobre patatas al caliu y allioli s	8,50€

postres

v	Coulant de Chocolate negro	5,00€
v	Buñuelos de Explosión de Chocolate negro	1,70€/u
v	Brownie de Chocolate blanco con pistachos y Sorbete de Limón y Albahaca	5,00€
c/v	Cocktail de Frutas con Espuma de Chocolate blanco	5,00€
v	Tarta Tatin de Pera con Helado de Mascarpone	5,00€
v	Pastel de Queso, Sorbete de Fresones del Maresma y Coulis de frutos rojos	5,00€
c/v	Sorbete de Limón y Albahaca	5,00€
c/v	Sorbete de Fresones del Maresma	5,00€
	Helado de Queso fresco Mascarpone	5,00€

+15 años creando tapas de Barcelona

c apto para celíacos · tenemos versión para celíacos

v plato vegetariano o con versión vegetariana · **s** suplemento menú

Pan: 0,50/u

11% IVA incluido

