

# NUA Z/O

RESTAURANTE  
COMIDA

RESTAURANT  
LUNCH

SALVAJE, NATURAL,  
COLOR, SABOR, VIDA.

“LA HUERTA Y EL MAR IBICENCO  
DAN PASO A LOS SABORES EXÓTICOS  
DE ASIA Y LATINOAMÉRICA”

“THE GARDEN AND THE IBIZAN SEA  
GIVE WAY TO EXOTIC FLAVORS  
FROM ASIA AND LATIN AMERICA”

WILD, NATURAL,  
COLOR, TASTE, LIFE.

# COMPARTIENDO TO SHARE

PAN/BREAD 3€

PAN CON ALI OLI/BREAD WITH ALI OLI 6€

## PICOTEO EN EL CAMPO

Croqueta Libanesa /Lebanese Croquette x4 14€

Garbanzo, salsa harrisa pimientos asados, paprika, crema taratur, tahina, limón encurtido.

Chickpeas, harrisa sauce, roasted peppers, paprika, taratur cream, tahini, pickled lemon.

Bao Celeri Yakiniku x2 16€

Praliné de coco chipotle, chips de algas, ensaladilla criollo, apio, cilantro y menta.

GarbPraliné of chipotle coconut, seaweed chips, creole salad, celery, coriander and mint

Guacamole Trotamundo 16€

Aguacate local, parmesano, pico de gallo y crujiente de plátano macho.

Local avocado, parmesan, pico de gallo, crispy plantain.

Tomate local/Local tomato 18€

Con jugo de vegetales rostizados, burrata, albahaca, piparra encurtida y ajía amarillo.

With roasted vegetable juice, burrata, basil, pickled peppers and yellow chilli.

## NATISO

Quinoa Superfood 18€

Vinagreta de miso, bulbo de hinojo, trigo, feta, tomate semiseco, berenjena ahumada, menta, cilantro y cracker de tomillo.

Miso vinaigrette, fennel bulb, wheat, feta, semi-dried tomato, smoked aubergine, mint, coriander, and thyme cracker.

Hummus Fenicio 16€

Pan Pita, encurtidos de rabanito, daikon y cebolla, apio, pepino, brócoli y zanahoria.

Pita bread, radish, daikon and onion pickles, celery, cucumber, broccoli and carrot.

Ensalada verdosa/Greenish salad 19€

Kiwi, mix lechugas, choclo, mango, cherries, manzana, , remolacha, aguacate, vinagreta ajo, miel y limón.

Kiwi, lettuce mix, corn, mango, cherries, apple, beetroot, avocado, honey and lemon vinaigrette.

Tabla de jamón ibérico / Iberian ham board 24€

Con pan rústico con tomate

With rustic bread with tomato

## PICOTEO EN LA COSTA

Ceviche Pitiuso/Pitiuso ceviche 25€

Pesca del dia, leche de tigre thai, citronela-kafir, calabaza almibar de naranja, choclo, cancha ajo y limón

Fish of the day, tiger's milk thai, citronella-kafir, pumpkin, orange syrup, corn, cancha, garlic and lemon.

Poke Bowl 23€

Salmón, aguacate, edamame picoso, mix de algas, pepino en sunomomo, lombarda encurtida

Salmon, avocado, spicy edamame, seaweed mix, cucumber sunomomo, pickled red cabbage

Quesadilla de Mar/Sea quesadilla 18€

Tortilla de maiz a la plancha, langostinos salteados, piña, rúcula, escamorza ahumada, guacamole

Grilled corn tortilla, sautéed prawns, pineapple, arugula, smoked scamorza, guacamole

## PICOTEO EN LA GRANJA

Ensalada César de pòllo /Caesar chicken Salad 21€

Romana, pollo meloso, salsa

Cesar, picadita encurtida, lascas de parmesano y crostones.

Romana, honeyed chicken, Caesar sauce, pickled

Caesar sauce, pickled mince, parmesan flakes and croutons.

Kafta (brocheta) de cordero/Lamb kafta 25€

Col brasa, picada ajilimojili, anarcardo tostado, granada, feta y salvia

Braised cabbage, chopped ajilimojili, roasted caraway, pomegranate, feta and sage

Pizza "cochinita Pibli" 21€

Mozzarella, pecorino, albahaca fresca, cebolla encurtida.

Mozzarella, pecorino cheese, fresh basil, pickled onion.

# BURGUERS Y SANDWICHES

## BURGUERS AND SANDWICHES

### Burguer "Vella gallega"

21€

Ghee de ajo y romero, cheddar, tomate asado y mahonesa Bravía  
Garlic and rosemary ghee, cheddar, roasted tomato and Bravía mayonnaise

### Burguer Vegana Vegan burger

19€

Lentejas, pan de semillas, crema de aguacate, pico de gallo, lombarda y shitake al wok.  
Lentils, seed bread, avocado cream, pico de gallo, red cabbage and shitake in the wok.

### Club Sandwich Sandwich club

18€

Pollo al carbón, bacon, havarti, mix lechugas de la huerta, tomate, salsa Nativa.  
Grilled chicken, bacon, havarti, mixed lettuce from the garden, tomato, Nativa sauce.

Sandwich briox salmón ahumado  
Smoked salmon briox sandwich  
Con burrata, rúcula y salsa tártara.  
With burrata, arugula and tartar sauce.

19€

## PARA LAS JOVENES PROMESAS FOR THE YOUNG PROMISES

Pizza, un ingrediente a elegir

13€

Pizza, one ingredient to choose

Jamón / Ham

Queso / Cheese

Peperoni.

Atún / Tuna

Vegetal / Vegetable

Fingers de pollo

13€

Chicken fingers

Con patatas fritas o mix de ensalada. Salsa Bravía.

With chips or mix salad, Bravía sauce.

Mixto

10€

Mixed

De jamón y queso con pan hojaldrado.

Ham and cheese with puff pastry.

Tallarines

A la bolognesa, napolitana o pesto.

15€

Bolognese, napolitana or pesto.

Fish and chip

15€

Al panko con tartara casera, patatas fritas.

Panko style with homemade tartare, chips.