

NUA Z/O

MENÚ

COMIDA

SALVAJE, NATURAL,
COLOR, SABOR, VIDA.

“EL ARTE DE COMPARTIR EL HAMBRE EN
EL CÍRCULO DE LA SOSTENIBILIDAD.”

*“THE ART OF SHARING HUNGER IN THE
CIRCLE OF SUSTAINABILITY.”*

WILD, NATURAL,
COLOR, TASTE, LIFE.

COMPARTIENDO

ABRIR BOCA.

Pan masa madre.

Alioli, hierbas y aceitunas aliñadas.



8€

Croquetas de Jamón.

Polvo aceituna negra y hierbabuena.



12€

Patata Ibicenca "WILD".



13€

Tabla de Jamón de campo Ibérico.

Corte a cuchillo, pan de cristal y tomate de colgar.



27€

DE BUENAS A PRIMERAS.

Ajoblanco.

Tomatillos confitados, boquerón, uva y cracker tomillo.



14€

Sams alitas deshuesadas.

Hoja de cogollo, albahaca, tamarindo, cebolla encurtida, taratur y menta.



15€

Hummus fenicio.

Crudites del día y pita a la parrilla.



15€

Costillitas agridulces.

Mazorca de maíz, nam prik y lima.



17€

Fritura de pesca pequeña.

Harina de garbanzo y tártara.



17€

Aguacate ahumado.

Patacón, aguachile, choclo y marisco de costa.



18€

Incluye: Sésamo Soja Gluten Sulfitos Pescado Huevo Lactosa Moluscos Crustáceos Mostaza Apio Frutas con cáscara Cacahuete

AGRO.

Ensalada cogollos.

Piña, pepino, feta, perla de tomate, nueces, aguacate y vinagreta de kimchi.



Ensalada bienestar.

Lentejas verdina, roja, de caviar, hojas de hierbas de campo y espinacas, melón cantalupo, maíz torrado, surtido de semillas de planta, granada, vinagreta de tomates, fresas silvestres y jarabe de arce.



Ensalada nizarda.

Hojas verdes, tirabeques, huevo de corral, anchoas, olivas negras, cebolleta, atún de lonja, pimiento rojo, patatón, tomate antaño, alcaparra, aderezo de mostaza, miel y limón encurtido.



17€

18€

22€

Ensalada César.

Romana, picadita encurtida, lascas de parmesano y costrones.



Pollo meloso: +4€

Wok de Langostinos: +5€



17€

Poke Bowls.

Aguacate, edamame, mix.algas, pepino en sunomomo y lombarda encurtida.



Tofu ahumado: +3€

Salmón: +5



Atún: +6€

Pollo meloso: +4€



17€

Incluye: Sésamo Soja Gluten Sulfitos Pescado Huevo Lactosa Moluscos Crustáceos Mostaza Apio Frutas con cáscara Cacahuete

ABASTO.

Pesca del día.

Suprema.



19€

Calamar.

A la parrilla con vinagreta mediterránea.



18€

Trasero de gallina.

En jugo de citronela y miso.



18€

Ribeye angus.

En tagliatta. Jugo asado al romero (350GR).



25€

GUARNICIÓN.

Tomates y cebollas de la huerta.

8€

Patatas rústicas.

6€

Salteado de ajetes, cebolleta tierna, espárragos trigueros, brócoli, kale y berros.

9€

Arroz en nasi goreng salvaje.

12€



Incluye:  Sésamo  Soja  Gluten  Sulfitos  Pescado  Huevo  Lactosa  Moluscos  Crustáceos  Mostaza  Apio  Frutas con cáscara  Cacahuete

BURGUERS, SANDWICHES, TOSTAS Y PASTAS.

Burger "Vella gallega".

Carne de vacuno, ghee de ajo, romero, cheddar, tomate asado y mahonesa Bravía.



21€

Club Sandwich.

Pollo en adobo al carbón, bacon, havarti, mix lechugas de la huerta, tomate y salsa Nativa.



18€

Coca de berenjena.

Boniato rojo, naranja, gorgonzola y albahacas silvestres.



16€

Quesadilla del mar.

Tortilla de maíz a la plancha, langostinos salteados, piña, rúcula, escamorza ahumada y guacamole.



18€

Pizza.



Cochinita +6

Jamón +3

Peperoni +3

Atún y cebolla +4

Vegetales +3

15€

Fettuccine.



Napolitana +3

Bolognesa +4

Pesto +4

14€

Incluye: Sésamo Soja Gluten Sulfitos Pescado Huevo Lactosa Moluscos Crustáceos Mostaza Apio Frutas con cáscara Cacahuete

PARA LAS JÓVENES PROMESAS.

Samosa de verduras y curry. 12€

Con salsa Taratur.



Sandwich mixto. 12€

Con patatas rústicas.



Buñuelos de bacalao. 12€

Con salsa Nativa.



Fingers de pollo. 15€

Con patatas rústicas y salsa bravía.



Incluye: Sésamo Soja Gluten Sulfitos Pescado Huevo Lactosa Moluscos Crustáceos Mostaza Apio Frutas con cáscara Cacahuete

INTIMAR.

Piña asada, cacahuets, lima,
miel de Ibiza y menta.



8€

Chocolate, café, aceituna
negra y fruta de la pasión.



9€

Plátano canario, Pedro
Ximénez, straciatella y
bergamota.



8€

Tarta de queso y pistacho,
chutney de frutos rojos del
bosque.



9€

Trufas choco blanco y yuzu.



6€

Corte helado.

Cremoso de Fresas Cortadas.

Chocolate Belga 72%.

Vainilla de Bourbon.

Straciatella con sus virutas.



4€

Incluye: Sésamo Soja Gluten Sulfitos Pescado Huevo Lactosa Moluscos Crustáceos Mostaza Apio Frutas con cáscara Cacahuete