

La carta del Jardín evening time

el jardín de
Diana

PARA COMPARTIR... O NO TO SHARE... OR NOT

- Hummus bicolor de garbanzos y remolacha con pan de pita especiado.
Beetroot hummus with spiced pita bread. 10€
- Brioche con tartar de salmon con encurtidos y mahonesa cítrica.
Salmon brioche tartar with pickels and citrus mayonnaise. 12€
- Ssam de pollo a la brasa con parmesano y salsa cesar.
Grilled chicken ssam with parmesan and cesar sauce. 12€
- Croquetas artesanas de cecina de León.
Artisan cured meat croquettes from León. 10€
- Bravi-oli & patata waffle.
Best Brava & alioli waffle. 10€
- Arepas de gambón y camarones con mahonesa de Sriracha.
King prawn & shrimp arepas with sriracha mayonnaise. 14€
- Mini burgers barbacoa, cheddar, cebolla roja caramelizada, pepinillo y chips de paprika.
Mini barbacoa burgers with cheddar, red caramelized onion, pickels and chips. 12€
- Tacos de asado de tira a baja temperatura con chipotle, piña y cebolla roja.
Low temperature short ribs tacos grilled with chipotle, pineapple and red onion. 12€
- Quesadilla ahumada de lacón, tomates cherry semiseco, rúcula y salsa verde.
Smoked ham, melted cheese, dried tomatoes, arugula and green sauce quesadilla. 11€
- Langostinos crujientes con totopos de maíz azul, guacamole y pico de gallo.
Crispy prawns with blue corn totopos, guacamole and 'pico de gallo'. 15€

SUGERENCIAS DE DIANA MORE SUGGESTIONS

- Costilla de vaca vieja a la brasa con patata ratte, cebollitas e hinojo.
Grilled dry aged prime rib on the bone with roasted potatoes, onions and fennel. 24€
- Tataki de atún con salmorejo, alcaparras, berros y almendras tostadas.
Tuna tataki with 'salmorejo', capers, cress and toasted almonds. 22€
- Pulpo a la parrilla con calabaza, aceitunas de Kalamata, tomatitos cherry, tzatziki y cilantro.
Grilled octopus with pumpkin, Kalamata olives, cherry tomatoes, tzatziki and coriander 22€

MOMENTO DULCE SWEET MOMENTS

- Tarta de queso tierna ligeramente ahumada, con fresones de Aranjuez.
Homemade smoky cheesecake with red fruits. 6€
- Mousse de chocolate y avellana con barquillo crujiente, galletas, naranja y chantilly.
Chocolate and hazelnut mousse with crusty wafer, biscuits, orange and chantilly. 5€

Tenemos a tu disposición cócteles clásicos.
PREGÚNTANOS

We have classic cocktails.
ASK US

Los precios incluyen I.V.A.

Prices include VAT

ALLERGENS
ASK US

ALÉRGENOS
PREGÚNTANOS

un
oasis
en la
ciudad

el jardín de
Diana