

La carta del Jardín morningtime

el jardín de
Diana

MAKE YOUR BOWL MAKE YOUR HEALTHY BOWL

Make your bowl.
Make your healthy bowl 9,90€

① La base. The base.

- a. Mézclum de brotes tiernos.
Baby leaf mix.
- b. Arroz japo.
Japanese rice.
- c. Quinoa de colores.
White & red quinoa.

② Los acompañamientos... Choose the accompaniments...

- a. Los básicos... Cebolleta, cebolla roja, zanahoria, tomatitos cherry, pepino, brócoli al vapor, calabaza al vapor, boniato asado, aceitunas verdes o negras, maíz, queso fresco, lombarda encurtida y pepinillos.
Basic... Spring onion, red onion, carrot, cherry tomatoes, cucumber, baby radishes, steamed broccoli, steamed pumpkin, sweet potato, green or black olives, corn, fresh cheese, pickle red cabbage, pickles, quinoa, baby leaf, endive and arugula.
- b. Semillas y frutos secos... Almendras, nueces, pipas de calabaza, pipas de girasol, semillas de amapola, chía, cacahuets, sesamo.
Seeds & nuts... Almonds, walnuts, pumpkin seeds, sunflower seeds, cashew, chia, peanuts, sesame.
- c. Premium: Aguacate, edamame y champiñones especiado.
Premium: Avocado, edamame, spiced mushrooms +1€

③ Salsa Club / Sauce Club.

- a. Aceite y vinagre. / Oil & vinegar.
- b. Vinagreta de naranja. / Orange vinaigrette.
- c. Yogurt Cítrico. / Citrus yogurt.
- d. Ali-olí de mango y jengibre. / Mango & ginger ali-olí.
- e. Mayo Chipotle. / Sriracha Mayonnaise.
- f. Soja & Sésamo. / Soya & sesame oil.

④ Proteína / Protein +3,90€

- a. Salmón marinado. / Marinated Norwegian salmon.
- b. Pollo de corral a la brasa. / Grilled free range chicken.
- c. Gambones fritos en panko. / Crunchy prawns.
- d. Tofu ahumado. / Smoked Tofu.
- e. Atún nikkei. / Nikkei Tuna.

ALGO PARA COMPARTIR... SOMETHING TO SHARE...

Hummus de garbanzos con pan de pita especiado
Chickpeas hummus with crunchy pita bread 8€

Croquetas de boletus (4u).
Handmade mushroom croquettes (4u) 5€

Piadina de queso con tomate seco, aceitunas negras, orégano y albahaca.
Melt cheese and semi dry tomatoes Piadina with black olives, oregano and basil. 8€

Boniato asado al horno con queso fresco y especias
Roasted sweet potato with fresh cheese and spiced. 4.5€

A LA BRASA MADE IN THE BARBECUE

Burger al carbón en pan brioche con lechuga, tomate, cheddar, pepinillos y patatas chip.
Chop burger with brioche bread, red onion, tomato, lettuce, pickles and cheddar cheese with potatoes chips. 15€

Salmón al sarmiento con brócoli asado, cebolla roja, semillas y salsa cítric.
Smoked salmon with roasted broccoli, red onion, seeds and citrus sauce. 16€

Pechuga de pollo de corral con arroz salteado de verduras.
Free-range chicken breast at low temperature with salted rice and vegetables 14€

Coliflor ahumada con salsa de yogurt y aceite verde.
Roasted cauliflower with yogurt sauce and green oil. 12€

POSTRES DESSERTS

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