

La carta del Jardín *un oasis en la ciudad*
menú Diana

Entrantes a compartir | Starters to Share

- Taco crujiente de salmón curado y tequila
Salmon taco infused in tequila
- Quesadilla ahumada de lacón, tomates cherry semisecos, rúcula y salsa verde
Smoky ham quesadilla with cherry tomatoes and green sauce
- Langostinos crujientes con totopos de maíz azul, guacamole y pico de gallo
Crispy king prawns with guacamole and pico de gallo

Segundo a elegir | Main to Choose

- Presas ibéricas al pimentón y miel, chimichurri de estragón y ensaladita de berros
Iberian pork marinated in honey and paprika with chimichurri and watercress salad
- Pulpo a la parrilla con parmentier de chili amarillo, hinojo y mojo canario
Grilled octopus with chilli parmentier, fennel and canarian mojo sauce
- Arroz de setas de temporada con mantequilla ahumada
Rice with mushroom and smoked butter

Postres a compartir | Desserts to Share

- Mini tarta de queso tierno ligeramente ahumado con salsa de fresas
Mini smoked cheesecake with strawberry sauce
- Mini brownie de chocolate y nueces pecanas
Mini Chocolate and Pecan Brownie
- Plátano asado con chocolate y galleta
Baked banana with chocolate and cookies

Agua, refrescos, cerveza, vino tinto y vino blanco.
 (1 botella de vino cada 3 comensales)

Water, soft drinks, beer, red wine and white wine.
 (1 bottle of wine every 3 guests)

60€
pax

Menú grupos de 6 a 12 personas

Groups Menu from 6 to 12 people

La carta del Jardín *un oasis en la ciudad*
menú jardín

Entrantes a compartir | Starters to Share

- Hummus bicolor de garbanzos y remolacha con pan de pita especiado
Hummus with beetroot and pita bread
- Croquetas artesanas de cecina de León
Homemade cured meat croquettes from León
- Arepas de gambón y camarones con mahonesa de Sriracha
Prawn and shrimp arepas with sriracha mayonnaise

Segundo a elegir | Main to Choose

- Tacos de asado de tira a baja temperatura con chipotle, champiñones y cebolla roja
Low temperature strip roast tacos with chipotle, pineapple and red onion
- Salmón al sarmiento con puerro asado e hinojo
Salmon with roasted leek and fennel
- Cogollos y asados, ventresca de atún y huevos de codorniz
Lettuce hearts and roasted vegetables, tuna belly and quail eggs

Postres a compartir | Desserts to Share

- Mini tarta de queso tierno ligeramente ahumado con salsa de fresas
Mini smoked cheesecake with strawberry sauce
- Mini brownie de chocolate y nueces pecanas
Mini Chocolate and Pecan Brownie
- Fruta de temporada
Fresh fruits

Agua, refrescos, cerveza, vino tinto y vino blanco.
 (1 botella de vino cada 3 comensales)

Water, soft drinks, beer, red wine and white wine.
 (1 bottle of wine every 3 guests)

50€
pax

Menú grupos de 6 a 12 personas

Groups Menu from 6 to 12 people

Todos los productos de la pesca, crudos o poco cocinados, cumplen con la normativa de prevención de anisakiasis.

All fish products, raw or undercooked, comply with anisakiasis prevention regulations.

Tenemos a tu disposición cócteles clásicos.
PREGÚNTANOS

We have classic cocktails.
ASK US

Los precios incluyen I.V.A.
 Prices include VAT

ALÉRGENOS
 PREGÚNTANOS

ALLERGENS
 ASK US

el jardín de
Diana