



algo
para
comer



el jardín de
Diana



menú de ve ra no

un comienzo
fresco

a fresh start

Salmorejo de mango, almendra tostada y anisados

Mango salmorejo, toasted almonds and anises 8€

Ensalada de pollo de corral ahumado, papaya,
anacardos y vinagreta de sorbete de limón

Free-range smoked chicken salad, papaya,
cashew nuts and lemon sorbet vinaigrette 12€

Tomate Raf, ventresca de Bonito

Raf tomato, white tuna belly 12€

ALÉRGENOS
PREGÚNTANOS



Tacos artesanos
de Diana

Diana's Tacos

Veggie:

Tofu marinado en chiles ahumados,
nopales en salmuera, salsa verde de tomatillo
tatemado y maíz Huitlacoche

Tofu marinated in smoked chiles, brine nopales, green
tomatillo sauce, Huitlacoche corn 5€

Picajoso:

Pollo de Corral, queso Oaxaca,
chipotle adobado y guacamole

Free-range chicken, Oaxaca cheese,
marinated chipotle, guacamole 5€

Norteño:

Bacalao en tempura, flor de calabaza,
pickles de cebolla morada y salsa de chile morilla

Tempura Cod, pumpkin flower,
purple onion pickles, morel chile sauce 5€

Poblano:

Carrillera de cerdo ibérico estofada en cerveza negra,
mole poblano, cebolleta braseada y salsa habanera

Iberian pork cheek stewed in black beer, mole poblano,
braised chive and habanera sauce 5€



caos tropical

tropical chaos

Mix de trufas de chocolate negro, con leche y blanco
(algunas pican, otras no)

Truffle mix: black, milk and white chocolate
(some of them are spicy, some of them are not) 8€

Panacota de coco, Crumble de nueces
y fruta de la pasión

Coconut Panacota, nuts crumble and passion fruit 8€

los precios incluyen I.V.A.



horario
todos los días
de 17:00 a 23:00

