

# Comparte...



## Tri-humus de temporada 9,90€

Tres tipos de humus de diversos sabores de temporada acompañados de una crudité de zanahoria

## Papas negras 8,80€

Con mayonesa de truja y ajo negro

## Tartar de salmón 13€

Salmón marinado, manga, cebolla roja, sésamo, aguacate, wakame y maceración cítrica ginger bee

## Ceviche Mr.Kale de langostinos al vapor 12,50€

Langostinos al vapor con cebolla, aguacate, batata, cilantro y salsa pozu de fruta de la pasión

## Rejo de pulpo 12,90€

Con mojo canario y cilantro

## Yakitori de pollo (2 pinchos) 6,40€

Contramuslo de pollo de corral a la parrilla marinado en nuestra salsa yakitori, semillas de sésamo y cebollino acompañado de arroz thai

## Yakitori de langostinos (2 pinchos) 7,30€

Langostinos a la parrilla marinados en nuestra salsa yakitori con semillas de sésamo y cebollino acompañado de arroz thai

## Pan Bao de codillo ibérico 4,20€

Con mayonesa de trufa y chutney de pimiento rojo

## Pan Bao de costilla ibérica 4,20€

Con salsa teriyaki y crema agria

## Pan Bao de sashimi de salmón noruego 4,20€

Con pepino y mostaza de eneldo, wakame y aguacate

## Burrito de codillo ibérico 8,80€

Codillo ibérico, brotes de lechuga, cebolla caramelizada y alioli de la casa

## Burrito hawaiano de langostinos y leche de coco 8,80€

Arroz sushi, salteado de verduritas y piña

## Burrito de pollo de corral 8,80€

Pollo de corral, aguacate, pico de gallo, queso cheddar y miz de lechugas

## Burrito de costilla ibérica 8,80€

Mix de lechugas, salsa teriyaki y crema agria

## Burrito de salmón (tortita de espinacas) 8,80€

Arroz sushi, dados de salmón noruego, pepino, mix de lechugas, wakame, aguacate, mostaza, eneldo y lima

## Burrito de cochinit pibil 8,80€

Arroz, cochinita pibil, aguacate, cebolla cítrica, pico de gallo y jalapeños

## Tacos de costilla ibérica (2 ud.) 7,80€

Costilla ibérica en salsa de miso, cebolla cítrica, crema agria, cilantro y salsa teriyaki

## Tacos de cochinita pibil (2 ud.) 7,80€

Cochinita pibil con cebolla cítrica, cilantro y mayonesa de chipotle

# Tostas con nuestro pan de espelta o pan sin gluten (+1€)

## Tosta de huevo de corral y jamón ibérico 7,20€

Rodaja de pan tostado con alioli de trufa y ajo negro, láminas de huevo de corral cocido, jamón ibérico y espárrago triguero a la parrilla

## Tosta tataki 7,80€

Rodaja de pan tostado con salsa dinamita, lomo de tataki de atún "Big Eye" a la plancha con salsa teriyaki y wakame sobre una cama de zanahoria, calabacín, puerro y brócoli a la parrilla

## Tosta de pollo de corral 6,80€

Rodaja de pan tostado con pesto, mozzarella búfala y tomate a la parrilla

## Tosta de verduras ecológicas 5,90€

Rodaja de pan tostado con mayonesa, tomate cherry, zanahoria, cebolla morada, calabacín, brócoli, puerros y espárragos trigueros (añade queso de cabra por 1€)

## Tosta de burrata 7,80€

Rodaja de pan tostado con queso burrata, rúcula, tomate, miel trufada y balsámico

Todos nuestros panes están hechos artesanalmente



# ENSALADAS

## **Ensalada de tataki 13€**

Mix de lechugas, tataki de atún "Big Eye" a la plancha con salsa teriyaki y wakame, cebolla morada, queso feta, tomate cherry, nueces, aguacate y reducción de vinagre balsámico

## **Ensalada Organic de salmón noruego y frutos rojos 11,50€**

Mix de lechugas, salmón noruego marinado con eneldo, queso feta, tomate cherry, pipas de girasol, calabaza, goji, aguacate y vinagreta de mostaza y eneldo

## **Ensalada burrata 11,50€**

Queso burrata, rúcula, tomate en rodajas, aguacate, pipas de calabaza y pesto de albahaca

## **Ensalada de quinoa 8€**

Tabulé de quinoa tricolor con pico de gallo, garbanzos, tomate cherry, cilantro, perejil, kiwi, manzana y manga con vinagreta de remolacha y cítricos

## **Capresse Mr.Kale con kiwi 10,50€**

Rodajas de tomate, queso mozzarella y kiwi fresco sobre una cama de rúcula, tierra de millo tostado, balsámico de manzana y reducción de vinagre balsámico

## **Ensalada César probiótica 9,50€**

Mix de lechugas, tiras de pollo de corral a baja temperatura con especias cajún o langostinos, tomate cherry, nueces y nuestra salsa César elaborada con kéfir (yogur probiótico)

## **Delicias de pollo de corral 11,50€**

Mix de lechugas, dados de pollo de corral, queso de cabra, aguacate, tomate cherry, vinagreta agridulce de cilantro y pipas de girasol, calabaza y goji

# Platos

CONSULTA NUESTRA OPCIÓN  
VEGGIE 



## **Tataki de atún "Big Eye" 13,50€**

Lomo de atún "Big Eye" con semillas de sésamo en salsa teriyaki y acompañado de ensalada de pepino

## **Salmón noruego 12,50€**

Salmón fresco con salsa de mostaza de eneldo y lima acompañado con quinoa y verduras salteadas

## **Pollo eco relleno 13€**

Pollo de corral relleno de espinacas, kale, champiñones, cebolla caramelizada, nueces y nata con salsa del chef acompañado de un mix de papas

## **Contramuslo de pollo de corral 10,90€**

Contramuslo de pollo de corral a la brasa con salsa miso, papas al horno y chimichurri

## **Bife ancho argentino 14,90€**

Con papas negras servido en plato de hierro

## **Lomo bajo premium vasco "Txogitzu" (servido en plato de hierro) 24€**

Carne con alto grado de infiltración con 45 días de maduración acompañado de espárragos trigueros y papas negras con alioli de trufa y ajo negro

## **Cordero confitado 14,50€**

Pata de cordero confitado a baja temperatura rellena de ciruelas, nueces y jamon ibérico con puré de batata en su propia salsa de asado

## **Costilla ibérica 13,90€**

Costilla ibérica cocinada a baja temperatura con salsa teriyaki de tamarindo con puré de batata a la naranja

# BURGERS



Carne **100% del país** sin aditivos con bajo porcentaje de grasa.

## Classic Cheese Burger 6,90€

Carne de ternera 100% a la parrilla, queso cheddar y salsas al gusto

## Mr.Kale Burger 9,00€

Carne de ternera 100% a la parrilla, jamón ibérico tostado, crujiente de parmesano, rúcula, tomate y tartufo

## Mr.Kale Deluxe Burger 9,50€

Carne de ternera 100% a la parrilla, queso de rulo de cabra, tomate a la parrilla, rúcula, cebolla caramelizada, nueces y nuestra salsa de miel y mostaza especial

## Jalisco Burger 9,50€

Carne de ternera 100% a la parrilla, queso cheddar, tomate a la parrilla, mix de lechugas, pico de gallo, jalapeño y guacamole

## Mr. Guanciale Burger 10,50€ ¡NUEVA!

Carne de ternera 100% a la parrilla, queso provolone, doble guanciale, lechuga y cebolla roja

## Kentucky Burger 9€

Pollo de corral extrajugoso con queso de cabra, tomate a la parrilla, cebolla caramelizada y aguacate

## Yakitori Tuna Burger 10,50€

Atún "Big Eye" en su punto, tomate a la parrilla, rúcula, semillas de sésamo, pepino, wakame y mayonesa de wasabi

## Veggie Burger 7€

Burger de avena remolacha y zanahoria con pepino, cebolla roja, lechuga. Opción vegetariana con salsa de yogur tzatziki u opción vegana con hummus

Puedes sustituir el pan de tu hamburguesa por **berejena o calabacín**

## Nachos Mr.Kale 7,80€ (Añade pollo de corral por 2€)

Nachos ecológicos, frijoles rojos, jalapeño, pico de gallo, cremoso de aguacate, crema agria y mix de queso gratinado

## Quesadilla Mr.Kale 7,80€

Tortilla de trigo rellena con nuestro **pollo de corral** a baja temperatura o **cochinita pibil** con especias cajún y mix de queso acompañado de pico de gallo, cremoso de aguacate y crema agria

# Veggie

## Yakitori veggie (2 pinchos) 3,80€

Pimiento rojo, tofu artesanal y nuestra salsa yakitori con semillas de sésamo

## Tosta de tofu 6,80€

Rodaja de pan tostado con pesto, mozzarella búfala y tomate a la parrilla

## Burrito veggie 7,80€

Tofu marinado, mix de lechugas, cebolla, chutney de pimiento rojo caramelizado y mayonesa vegana

## Tosta de verduras ecológicas 5,90€

Rodaja de pan tostado con mayonesa, tomate cherry, zanahoria, cebolla morada, calabacín, brócoli, puerros y espárrago triguero

## Veggie Burger 7€

Burger de avena, remolacha y zanahoria con pepino, cebolla roja y lechuga. Escoge la **opción vegetariana** con salsa de yogur tzatziki o la **opción vegana** con hummus

## Quesadilla veggie 7,80€

Tortilla de trigo rellena con tofu marinado acompañado de pico de gallo, cremoso de aguacate y crema agria