

# EMPEZAMOS



## Gazpacho de fresa y açai **¡NUEVO!**

Acompañado de canel de tartar de atún **6,90€** o fresas (opción vegana) **5,50€**

## Tri-hummus de temporada **9,90€**

Tres tipos de hummus de diversos sabores de temporada acompañados de una crudité de zanahora y pan polar

## Papas negras **9,80€**

Con mayonesa de trufa y ajo negro

## Yakitori de pollo (2 pinchos) **6,90€**

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

## Yakitori de langostinos (2 pinchos) **7,90€**

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

## Alitas Nikkei de pollo de corral **9€ ¡NUEVO!**

Con caramelo aromatizado semi picante

## Carpaccio lomo madurado Txogitxo **12,90€ ¡NUEVO!**

Lomo de Txogitxo, maceración trufada, açai con curry rojo, parmesano y rúcula

## FRESQUITO DEL MAR



**Tartar de salmón 13,50€**  
Salmón marinado, manga, cebolla roja, sésamo, aguacate, wakame y maceración hawaiana 2.0

**Tiradito de salmón noruego "madurado" 13,50€**  
Maceración fruta de la pasión con salsa de açai y curry rojo con yogur tzatziki de manzana verde

**Ceviche Mr. Kale de langostinos al vapor 12,50€**  
Langostinos al vapor con cebolla, aguacate, cilantro, manga y salsa ponzu fruta de la pasión

**¡NUEVO!** **Devuélveme la vida 13,90€**  
Cóctel de rejo de pulpo y langostinos al estilo "Baja California"

**Pulpo Nikkei 15,90€**  
Con mojo canario y cilantro

## PARA LOS MÁS PEQUES

**Albóndigas con tomate** (a elegir con arroz o pasta) **6,80€**

**Quesadilla de pollo de corral 8,80€**

**Pescado blanco a la plancha con papas 12€**

## ENSALADAS

### Ensalada de tataki **14,50€**

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

### Ensalda Organic de salmón noruego y frutos rojos **12,50€**

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

### Ensalada burrata **13,50€**

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

### Tabulé de quinoa tricolor eco **9€**

Con verduras asadas y tzatziki de manzana verde

### Ensalada Caprese **11,50€**

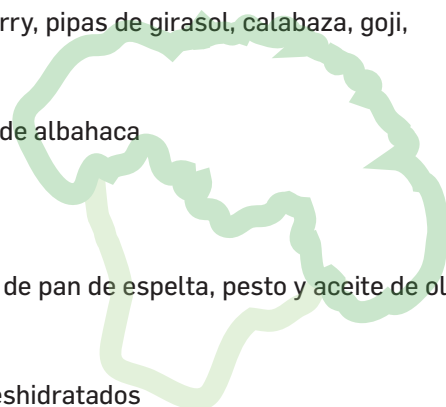
Lazos de mozzarella fresca, mix de tomates, dados de kiwi, rúcula, tropezones de pan de espelta, pesto y aceite de oliva virgen extra

### Ensalada César **10,50€**

Pollo crujiente, edamame, tomate cherry, parmesano en lascas y arándanos deshidratados

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

Mix de lechugas, dados de pollo de corral, queso de cabra, aguacate, tomate cherry, pesto, balsámico de mostaza y pipas de girasol, calabaza y goji



## BRIOCHE O PAN BAO

**Steak tartar** txogitxo maduración 45 días con mostaza dijon y brotes (2 ud) **12,90€**

**Costilla** en salsa miso y crema agria (2ud) **10,50€**

**Tartar de salmón** (según temporada) mayonesa de wasabi y mango (2ud) **10,50€**

**Cochinita pibil**, cebolla encurtida, mayonesa de chipotle y cilantro (2ud) **10,50€**

**Codillo ibérico** con mayonesa de trufa (2ud) **10,50€**

**Nachos Mr. Kale 9,80€ (Añade pollo de corral o cochinita pibil por 2€)**

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

**Quesadilla Mr. Kale 9,90€**

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

## TACOS

**Cochinita pibil (2 ud.) 7,80€**

Cochinita pibil con cebolla cítrica, cilantro y mayonesa chipotle

**Costilla ibérica (2 ud.) 7,80€**

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

**Langostinos (2 ud.) 7,80€**

Langostino crujiente y mayonesa de mojo japo-canaria

**Tosta de huevo de corral y jamón ibérico 8,80€**

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

**Tosta tataki 8,90€**

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 verduras al dente

**Tosta de pollo de corral 7,90€**

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

**Tosta burrata 8,90€**

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

**Tosta de verduras ecológicas 6,90€**

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



## BURRITOS

**Codillo ibérico 8,80€**

Codillo ibérico, brotes de lechuga, cebolla caramelizada, queso de cabra, chutney de pimiento rojo y ali-oli de la casa

**Costilla ibérica 8,80€**

Mix de lechugas, salsa teriyaki, crema agria y batata

**Albóndigas 7,80€**

Ahogado en salsa de tomate y provolone

**Hawaiano de langostinos y leche de coco 8,80€**

Arroz sushi, salteado de verduras, piña y espinacas

**Pollo de corral 8,80€**

Pollo de corral, aguacate, pico de gallo, queso cheddar, mix de lechugas y mayonesa de chipotle (jalapeños opcional)

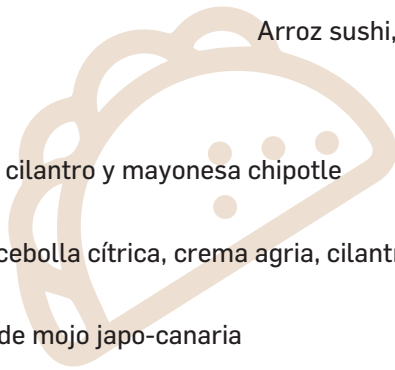
**Cochinita pibil 8,80€**

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

**Salmón (tortilla de espinacas) 8,80€**

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

## TOSTAS



# PRINCIPALES

## Tataki de atún (según temporada). Atún rojo 18€ "Big Eye" 13,50€

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

## Atún a la llama 13,90€ **¡NUEVO!**

Dados de atún y cebolla al wok con nuestra salsa hawaiana 2.0 y miso acompañada de papitas al romero

## Salmón noruego 12,50€

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

## Pollo eco relleno 14,90€

Pollo de corral relleno de espinacas, kale, champiñones, cebolla caramelizada, nueces y nata, mix de papas y nueva salsa de champiñones

## Contramuslo de pollo de corral 11,90€

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

## Arroz meloso de pulpo y langostinos 13,90€ **¡NUEVO!**

## Bife ancho argentino 15,90€

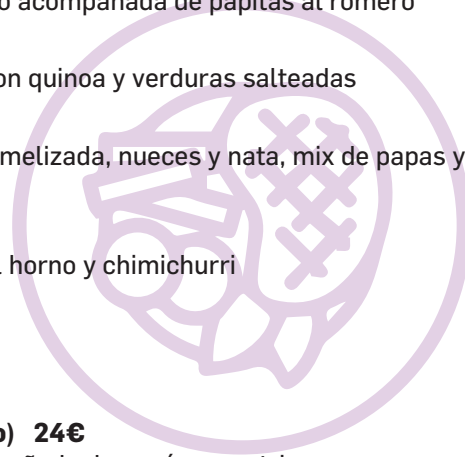
Con papas negras servido en plato de hierro

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

Carne con alto grado de infiltración con 45 días de maduración acompañada de espárragos trigueros y papas negras con ali-oli de trufa y ajo negro

## Costilla ibérica 14,90€ **¡NUEVO!**

Costilla ibérica cocinada a baja temperatura con salsa teriyaki de tamarindo con puré de batata y espinacas baby en balsámico de mostaza



## HOT BOWLS

### Elige base

- Arroz sushi
- Quinoa
- Arroz thai

### Elige proteína

- **Salmón** glaseado en teriyaki de tamarindo **14,90€**
- **Contramuslo de pollo de corral** en salsa Tikka Massala **13,90€**
- **Dados de bife argentino** en salsa de miso **15,90€**
- **Rejo de pulpo** a la brasa con aceite de cilantro **16,90€**
- **Costilla ibérica** a baja temperatura glaseada en teriyaki de tamarindo **15,90€**
- **Langostinos** salteados en salsa thai de leche de coco **14,90€**
- **Filete de tofu** marcado en salsa de miso **12,90€**

Todos los **HOT BOWLS** llevan mix de verduras asadas, hummus y vinagreta

## WOKS

### Elige base

- **Noodles** con mix de soja
- **Pad thai** con salsa tamarindo y leche de coco
- **Pad thai agripicante** con salsa tamarindo, leche de coco y huevo
- **Quinoa ecológica** con salsa yakitori
- **Arroz sushi** con salsa yakitori

### Elige proteína

- **Pollo de corral** **10,50€**
- **Pollo de corral y gambas** **11,50€**
- **Vegano** (tofu artesano marinado) **10,50€**
- **Vegetariano** (veduras) **10,50€**
- **Ternera** (bife argentino) **11,50€**
- **Salmón y atún** **11,50€**

Todos los **WOKS** llevan mix de verduras asadas



HIDRATOS DE CARBONO

PROTEÍNAS

VERDURAS

VEGETALES / ENSALADAS

# BURGERS

## Classic Cheese Burger 7,90€

Queso cheddar y salsas al gusto

## Mr. Kale Burger 2.0 10,50€ **¡NUEVO!**

Queso cheddar, bacon, huevo, cebolla crujiente y crema de champiñones

## Mr. Kale Deluxe Burger 10,50€

Queso de rulo de cabra, tomate a la parrilla, rúcula, cebolla caramelizada, nueces y nuestra salsa de miel y mostaza especial

## Jalisco Burger 10,50€

Queso queso cheddar, tomate a la parrilla, mix de lechugas, pico de gallo, jalapeño y guacamole

## Pulled Pork Burger 8,80€ **¡NUEVO!**

Pan de cristal, queso provolone, guanciale, pepino macerado, guindilla, lechuga, mostaza de eneldo y mayonesa de eneldo

## Mr. Guanciale Burger 10,50€

Queso provolone, doble guanciale, lechuga y cebolla roja

## Easy Burger 9,50€ **¡NUEVO!**

Queso de cabra, tomate a parrilla, cebolla caramelizada y aguacate

## Yakitori Burger 11,90€

Tomate a la parrilla, rúcula, sésamo, pepino, wakame y mayonesa de wasabi

## Elige la proteína

- Carne ternera 100%
- Cochinita pibil
- Pollo de corral
- Atún "Big Eye"
- Veggie

Puedes sustituir el pan de tu hamburguesa por berenjena o calabacín

## Nachos Mr. Kale 9,80€ (Añade pollo de corral o cochinita pibil por 2€)

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

## Quesadilla Mr. Kale 8,80€

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) 5,90€

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

## Tosta de tofu 6,80€

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

## Burrito veggie 7,80€

Tofu marinado, mix de lechugas, cebolla, chutney de pimiento rojo caramelizado

## Tosta de verduras ecológicas 5,90€

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

## Veggie Burger 7€

Burger de avena, remolacha y zanahoria con pepino, cebolla roja y lechuga.

Elige 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, crema agria y mix de quesos

