

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) **7,90€**

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) **8,80€**

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

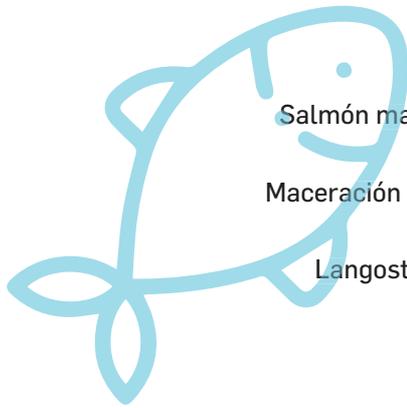
Carpaccio trufado lomo madurado Txogitxo **13,90€ ¡NUEVO!**

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

Burrata trufada **15,90€ ¡NUEVO!**

Burrata trufada de açai con tiradito de salmón noruego madurado en ponzu de fruta de la pasión

FRESQUITO DEL MAR



Tartar de salmón 14,50€
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 13,90€
Langostinos al vapor con cebolla, aguacate, cilantro, manga y salsa ponzu fruta de la pasión

¡NUEVO! **Devuélveme la vida 14,90€**
Cóctel de rejo de pulpo y langostinos al estilo "Baja California"

¡NUEVO! **Pulpo Nikkei 15,90€**
Con mojo japo-canario de cilantro de leche de coco

PARA LOS MÁS PEQUES

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

Quesadilla de pollo de corral 8,80€

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 manzana verde **12,50€**

Mix de lechugas, salmón ahumado noruego, queso feta, tomate cherry, aguacate, pipas de girasol y calabaza, edamame, dados de manzana verde y vinagreta casera de manzana verde

Ensalada burrata **13,50€**

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

Tabulé de quinoa tricolor eco **9€**

Quinoa eco tricolor, pico de gallo, pepino macerado, tomate herry, dados de manzana, queso feta y maceración de manzana verde

Ensalada Capresse **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 cajún a baja temperatura o langostinos, mix de lechugas, 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

**Precios con IGIC incluido*

**Si desea información sobre alérgenos, puede solicitarla a nuestro personal.*

STREET FOOD

come con las manos

BRIOCHE O PAN BAO

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 y chutney de pimiento rojo (2ud) **10,50€**

Albóndigas con queso parmesano (2ud) **10,50€**

Nachos Mr. Kale 9,80€ (Añade pollo de corral, cochinita pibil o albóndigas 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, **cochinita pibil** con especias cajún o **albóndigas** 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.) 8,80€

Langostinos en leche de coco thai, pico de gallo y mayonesa de mojo japo-canario

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 verduritas, piña y espinacas

Pollo de corral 8,80€

Pollo de corral, aguacate, pico de gallo, queso cheddar, mix de lechugas y maayonesa 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

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

Rodaja de pan tostado con maynesa 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 verduritas 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€)

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 14,90€

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

Pollo eco relleno 14€

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

Arroz meloso de pulpo y langostinos 15,90€ **¡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€

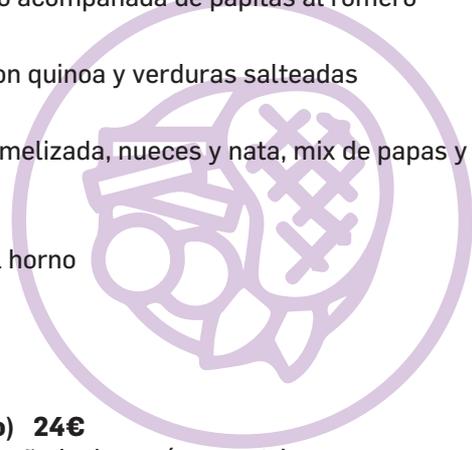
Carne con alto grado de infiltración con 45 días de maduración acompañada de espárragos trigueros y papas negras con ali-oli de trufa y ajo negro

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

Albóndigas en leche de coco thai y arroz thai (100% ternera y artesanales) 10,50€

Albóndigas en tomate parmesano con arroz sushi (100% ternera y artesanales) 9€



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 satay **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 y falafel vegano **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** (verduras) **10,50€**
- **Ternera** (bife argentino) **11,50€**
- **Salmón y atún** **11,50€**

Todos los WOKS llevan mix de verduras asadas



POKE BOWLS

Mr. California 14,50€

Mix dados de salmón y atún, arroz sushi, maceración lemon-ginger 2.0, aguacate, tomate cherry, edamame, wakame, mango, sésamo, chips de plátano y mayonesa de eneldo

Mr. Truffle 13,90€

Dados de salmón, arroz sushi, maceración trufada, aguacate, cebolla cítrica, edamame, queso feta, mango, pepino, sésamo, crujiente de plátano y mayonesa de trufa

Mr. Hot Tuna 13,90€

Dados de atún, arroz sushi, maceración hawaiana picante, aguacate, pepino, edamame, cebolla cítrica, edamame, wasabi, wakame, 7 especias japonesas, sésamo y mayonesa de wasabi

Mr. Grill Mix 13,90€

Mix dados de pollo a baja temperatura y langostinos al grill, arroz sushi, maceración teriyaki, aguacate, edamame, pico de gallo, frijoles, jalapeños, pipas de girasol, manga, bayas de goji, sésamo y salsa de açai

Mr. Crazy Pollo 13,50€

Dados de pollo a baja temperatura, arroz sushi, maceración teriyaki, edamame, pico de gallo, wasabi, queso cheddar, piña, arándanos deshidratados, cebolla cítrica, 7 especias japonesas, sésamo y mostaza de eneldo

Mr. Buddha 12,90€

Dados de tofu marcados, arroz basmati thai, maceración coco thai, pepino, champiñones enteros, edamame, arándanos, frijoles, pico de gallo, sésamo y salsa de yogur de manzana verde

Mr. Tataki 14,50€

Tataki de atún con semillas de sésamo, arroz sushi, mix de lechugas, aguacate, tomate cherry, edamame, wasabi, nueces, cebolla, queso feta, wakame y salsa teriyaki

Mr. Grill Octopus 15,90€

Rejo de pulpo a la brasa, mix de lechugas, quinoa eco, aguacate, maceración lemon-ginger 2.0, tomate cherry, cebolla cítrica, wakame, chips de plátano, 7 especias japonesas, pepino, sésamo, edamame y mayonesa de chili

Mr. Ceviche 13,90€

Ceviche de langostinos, mix de lechugas, quinoa eco tricolor, maceración ponzu japonés de maracuyá, cebolla fresca, edamame, pepino macerado japonés, semillas de chía, aguacate, rúcula, cilantro, media lima, manga, chips de plátano y edamame wasabi

Mr. Dry eye salmon 13,90€ **¡NUEVO!**

Dados de salmón madurado en maceración trufada de açai, arroz sushi, edamame, rúcula, cebolla cítrica, pepino macerado, wakame, aguacate, salsa de açai

Mr. Tiradito de salmón 13,90€ **¡NUEVO!**

Tiras de salmón madurado, maceración ponzu de fruta de la pasión, quinoa, feta, pepino macerado, wakame, edamame, cebolla cítrica, aguacate, millo tostado, salsa de yogur tzatziki de manzana verde

Mr. Green apple 13,90€ **¡NUEVO!**

Tiras de salmón ahumado, maceración de manzana verde, base de quinoa y miz de lechugas, queso feta, edamame, goji, pipas de calabaza, dados de manzana verde, tomate cherry, aguacate y salsa de manzana verde

Mr. Mexican 13,90€ **¡NUEVO!**

Pollo cajún, maceración 1.0 con tahini, arroz sushi, frijoles, jalapeños, nachos, mix de queso amarillo, cebolla cítrica, pico de gallo, crema agria, aguacate y mayonesa de chipotle

CREA EL TUYO

13,90€

Elige base

- Arroz sushi
- Quinoa
- Mix de lechugas

Elige proteína

- **En crudo:** atún, salmón
- **Cocinado:** langostinos, tataki de atún, pollo de corral, pulpo, proteína de tofu, salmón madurado, salmón ahumado
- **Mix:** atún+salmón, atún+langostinos, langostinos+pollo de corral, salmón o langostinos+pulpo

Elige maceración

- Hawaiana
- Hawaiana lemon ginger 2.0
- Ceviche de fruta de la pasión
- Maceración manzana verde

- Picante
- Trufa
- Teriyaki

Elige salsa

- Dinamita
- Siracha
- Mayonesa de eneldo
- Mayonesa de trufa
- Salsa de manzana verde
- Mayonesa de chipotle
- Salsa de açai
- Mostaza de eneldo
- Mayonesa de wasabi
- Salsa yogur manzana verde

Todos los POKE BOWLS incluyen: pepino macerado, cebolla cítrica, edamame, edamame deshidratado + wasabi, fruta de temporada, semillas de sésamo, wakame, tomate cherry, aguacate y chips de verduras o chips de plátano

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

Pulled Pork Burger 8,80€ **¡NUEVO!**

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

**Nuestras burgers van con pan brioche y acompañadas de papas al romero.
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 9,80€

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

VEGGIE

Yakitori veggie (2 pinchos) 6,90€

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

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 6,90€

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

Veggie Burger 8€

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 con queso 7,90€

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

