

DESKARO



RESTAURANTE

PAN NUESTRO 2,80 €

Pan de sarraceno (alforfón)

CROQUETA 2,80 €

Croqueta de caldero

BRAVAS 🌶️ 8 €

Bravas con chiles, ajos y alioli

ENSALADILLA DE SALMÓN 9 €

Ensaladilla salmón cocinado con sake y marinado con salsa dragón

GYOZAS DE GAMBA 12 €

Gyozas de gamba con suquet thai de carabinero, coco y crema agria de mascarpone (6 unidades)

CINTAS DE CALABACÍN 14 €

Cintas de calabacín y pepino, queso parmesano, pipas, rehogado con salsa de sésamo

TEMPURA 14 €

Verduras de temporada en tempura con salsa melosa

HAMBURGUESA 14 €

Hamburguesa 200 gr de carne de vaca a la parrilla, salsa burger, queso, lechuga, tomate y patatas fritas

UDON 14 €

Yaki Udon de atún rojo y setas, mezclado con salsa chili dulce y vinagreta de jengibre

ALCACHOFAS 15 €

Alcachofas a la parrilla, panceta y jamón tostado con emulsión de coco

SEPIA AL WOK 🌶️ 16 €

Sepia nacional salteada con cremoso de satayam de cacahuete y cebolla frita

PULPO 🌶️ **17 €**
Pulpo frito salteado al wok al estilo México, con chipotle, calabacín y pepino

LOMO DE LLAMPUGA MEDITERRÁNEA **18 €**
Lomo de pescado con patatas campesinas y pimientos al carbón

CEVICHE 🌶️ **20 €**
Ceviche de gamba y lubina, cebolla morada, con leche de tigre y manzana verde

TARTAR DE VENTRESCA **21 €**
Tartar de ventresca de atún rojo sobre papel de cristal, aliño de soja, AOVE, alga wakame, sésamo, jengibre y especias japonesas

COSTILLAR DE CERDO **22 €**
Costillar de cerdo ahumado con barbacoa japonesa acompañada de patatas

LOMO DE VENTRESCA **24 €**
Lomo de ventresca a la plancha, salsa de dátil y patatas a lo pobre

PLUMA IBÉRICA **23 €**
Pluma a la parrilla, pimientos asados y patatas

TXULETA DE VACA DE 500GR **28 €**
Txuleta de vaca de 500gr sin hueso con maduración de 40 días a la parrilla, pimientos asados, acompañada con patatas

NUESTRO PRODUCTO

Atún rojo y ventresca salvaje de lonja, seleccionados diariamente por Ricardo Fuentes. Calidad, frescura y origen garantizados.

ALGO DULCE

TARTA DE QUESO **6,50 €**
Tarta cremosa de queso manchego al horno

TARTA CHOCOLATE **6,50 €**
Tarta de chocolate semilíquida y helado de vainilla

TORRIJA **7 €**
Torrija con dulce de leche peruano y helado de turrón

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA
DE ALÉRGICAS E INTOLERANCIAS

Si lo desea, disponemos de envases para que pueda llevarse la comida que le haya sobrado 0,50€
Es obligatorio el cobro de los envases de plástico de un sólo uso, según el artículo 55 de la Ley 7/2022 de 8 de abril, su precio estará reflejado en el ticket de venta de manera separada.

DESKARO



RESTAURANTE

OUR BREAD 2,80 €

Buckwheat bread

CROQUETTE 2,80 €

Croquette of cauldron

BRAVAS 🌶️ 8 €

Potatoes with chilies, peppers and aioli

SALMON SALAD 9 €

Salmon salad cooked with sake and marinated with dragon sauce

GYOZAS DE GAMBA 12 €

Prawn gyozas with Thai-style carabineros suquet, coconut and mascarpone sour cream (6 units)

ZUCCHINI RIBBONS 14 €

Ribbons of zucchini and cucumber, Parmesan cheese, sunflower seeds, sautéed with sesame sauce

TEMPURA 14 €

Seasonal vegetables in tempura with a sweet sauce

HAMBURGER 14 €

Hamburger: 200g grilled beef patty, burger sauce, cheese, lettuce, tomato and fries

UDON 14 €

Yaki Udon with red tuna and mushrooms, mixed with sweet chili sauce and ginger vinaigrette

ARTICHOKES 15 €

Grilled artichokes, pancetta and toasted ham with coconut emulsion

CUTTLEFISH WOK 🌶️ 16 €

Stir-fried national cuttlefish with creamy peanut sataynam and fried onion

OCTOPUS 🌶️ **17 €**
Mexican-style stir-fried octopus with chipotle, zucchini, and cucumber

MEDITERRANEAN LAMPRAY LOIN **18 €**
Fish loin with country potatoes and charcoal-grilled peppers

CEVICHE 🌶️ **20 €**
Shrimp and sea bass ceviche with red onion, tiger's milk, and green apple

TUNA BELLY TARTARE **21 €**
Bluefin tuna belly tartare on glass paper, soy dressing, extra virgin olive oil, wakame seaweed, sesame, ginger and Japanese spices

PORK RIBS **22 €**
Smoked pork ribs with Japanese barbecue sauce, served with potatoes

TUNA BELLY LOIN **24 €**
Grilled tuna belly loin, date sauce and potatoes

IBERIAN FEATHER **23 €**
Grilled feather, roasted peppers and potatoes

500GR BEEF STEAK **28 €**
500g boneless beef ribeye steak, aged for 40 days, grilled, with roasted peppers, served with potatoes

OUR PRODUCT

Wild-caught bluefin tuna and belly, selected daily by Ricardo Fuentes. Quality, freshness, and origin guaranteed.

SOMETHING SWEET

CHEESECAKE **6,50 €**
Creamy baked Manchego cheese tart

CHOCOLATE CAKE **6,50 €**
Semi-liquid chocolate cake and vanilla ice cream

TORRIJA **7 €**
French toast with Peruvian dulce de leche and nougat ice cream

ESTABLISHMENT WITH INFORMATION AVAILABLE ON ALLERGIES AND INTOLERANCES If you wish, we have containers available so you can take away any leftover food 0,50€

It is mandatory to charge for single-use plastic containers, according to article 55 of Law 7/2022 of April 8, their price will be reflected separately on the sales receipt.

DESKARO



RESTAURANTE

NOTRE PAIN 2,80 €

Pain de sarrasin

CROQUETTE 2,80 €

Croquette Caldero

BRAVAS 🌶️ 8 €

Bravas aux piments, poivrons et aïoli

SALADE DE SAUMON 9 €

Salade de saumon cuite au saké et marinée à la sauce dragon

GYOZAS DE GAMBE 12 €

Gyozas aux crevettes avec suquet carabineros à la thaïlandaise, noix de coco et crème aigre au mascarpone (6 unités)

RUBANS DE COURGETTES 14 €

Rubans de courgettes et de concombres, parmesan, graines de tournesol, sautés à la sauce sésame

TEMPURA 14 €

Légumes de saison en tempura avec une sauce sucrée

HAMBURGER 14 €

Hamburger : steak haché grillé de 200 g, sauce burger, fromage, laitue, tomate et frites

UDON 14 €

Yaki Udon au thon rouge et aux champignons, mélangé à une sauce chili douce et une vinaigrette au gingembre

ARTICHAUTS 15 €

Artichauts grillés, pancetta et jambon grillé à l'émulsion de noix de coco

SEICHE AU WOK 🌶️ 16 €

Seiches locales sautées avec sataynam crémeux aux cacahuètes et oignons frits

PIEUVRE 🌶️

17 €

Poulpe sauté à la mexicaine avec chipotle, courgettes et concombre

FILET DE LAMPOUGE DE LA MÉDITERRANÉE

18 €

Filet de poisson accompagné de pommes de terre campagnardes et de poivrons grillés au charbon de bois

CEVICHES 🌶️

20 €

Ceviche de crevettes et de bar avec oignon rouge, lait de tigre et pomme verte

TARTARE DE POITRINE DE THON

21 €

Tartare de ventre de thon rouge sur papier sulfurisé, sauce soja, huile d'olive extra vierge, algues wakame, sésame, gingembre et épices japonaises

CÔTES DE PORC

22 €

Côtes de porc fumées à la sauce barbecue japonaise, servies avec des pommes de terre

LOMO DE VENTRESCA

24 €

Longe de thon grillée, sauce aux dattes et pommes de terre simples

STYLO IBÉRIEN

23 €

Plumes grillées, poivrons rôtis et pommes de terre

STEAK DE BŒUF DE 500 G

28 €

Entrecôte de bœuf désossée de 500 g, maturée 40 jours, grillée, avec poivrons grillés et servie avec des pommes de terre.

NOTRE PRODUIT

Thon rouge et ventre de thon sauvage, sélectionnés quotidiennement par Ricardo Fuentes. Qualité, fraîcheur et origine garanties.

QUELQUE CHOSE DE DOUX

GÂTEAU AU FROMAGE

6,50 €

Tarte crémeuse au fromage Manchego cuite au four

GÂTEAU AU CHOCOLAT

6,50 €

Gâteau au chocolat semi-liquide et glace à la vanille

TORRIJA

7 €

Pain perdu avec du dulce de leche péruvien et glace au nougat

ÉTABLISSEMENT AVEC INFORMATIONS DISPONIBLES SUR LES ALLERGIES ET LES INTOLÉRANCES Si vous le souhaitez, nous mettons à votre disposition des contenants pour emporter les restes de nourriture 0,50€
Il est obligatoire de facturer les contenants en plastique à usage unique, conformément à l'article 55 de la loi 7/2022 du 8 avril ; leur prix sera indiqué séparément sur le ticket de caisse.

DESKARO



RESTAURANTE

UNSER BROT 2,80 €

Buchweizenbrot

KROKETTE 2,80 €

Caldero-Krokette

BRAVAS 🌶️ 8 €

Bravas mit Chilischoten, Paprika und Aioli

LACHSSALAT 9 €

Lachssalat, zubereitet mit Sake und mariniert mit Drachensauce

GYOZAS AUS GAMBA 12 €

Garnelen-Gyoza mit Carabineros-Suquet nach Thai-Art, Kokosnuss und Mascarpone-Sauerrahm (6 Stück)

ZUCCHINIBÄNDER 14 €

Zucchini- und Gurkenstreifen, Parmesan, Sonnenblumenkerne, in Sesamsauce sautiert.

TEMPURA 14 €

Saisonales Gemüse in Tempura mit süßer Sauce

HAMBURGER 14 €

Hamburger: 200 g gegrilltes Rindfleisch-Patty, Burgersauce, Käse, Salat, Tomate und Pommes frites

UDON 14 €

Yaki Udon mit rotem Thunfisch und Pilzen, gemischt mit süßer Chilisaucce und Ingwer-Vinaigrette

ARTISCHOCKEN 15 €

Gegrillte Artischocken, Pancetta und gerösteter Schinken mit Kokosemulsion

NATIONALER TINTENFISCH IM WOK 🌶️ 16 €

Nationaler Tintenfisch im Wok mit cremigem Erdnuss-Sataynam und Röstzwiebeln

OKTOPUS

17 €

Gebratener Oktopus nach mexikanischer Art mit Chipotle, Zucchini und Gurke

MITTELMEER-THUNFISCH MITTELMEERDELFINEN

18 €

Fischfilet mit Bratkartoffeln und gegrillten Paprika

CEVICHE

20 €

Ceviche aus Garnelen und Wolfsbarsch mit roten Zwiebeln, Tigermilch und grünem Apfel

THUNFISCH BAUCH TARTAR

21 €

Thunfischbauch-Tatar auf Glaspapier, Sojadressing, natives Olivenöl extra, Wakame-Algen, Sesam, Ingwer und japanische Gewürze

SCHWEINERIPPCHEN

22 €

Geräucherte Schweinerippchen mit japanischer Barbecue-Sauce, serviert mit Kartoffeln

BAUCHLOCK

24 €

Gegrillter Thunfischbauch, Dattelsauce und einfache Kartoffeln

IBERISCHER STIFT

23 €

Gegrillte Federn, geröstete Paprika und Kartoffeln

500G RINDERSTEAK

28 €

500 g entbeintes Rinder-Ribeye-Steak, 40 Tage gereift, gegrillt, mit gerösteten Paprika, serviert mit Kartoffeln

UNSER PRODUKT

Wild gefangener Blauflossenthunfisch und Thunfischbauch, täglich von Ricardo Fuentes persönlich ausgewählt. Qualität, Frische und Herkunft garantiert.

ETWAS SÜSSES

KÄSEKUCHEN

6,50 €

Cremige gebackene Manchego-Käsetarte

SCHOKOLADENKUCHEN

6,50 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen und Vanilleeis

TORRIJA

7 €

Französischer Toast mit peruanischem Dulce de Leche und Nougat-Eis

Betrieb mit Informationen zu Allergien und Unverträglichkeiten. Falls gewünscht, stellen wir Ihnen Behälter zur Verfügung, damit Sie übrig gebliebenes Essen mitnehmen können 0,50€
Gemäß Artikel 55 des Gesetzes 7/2022 vom 8. April ist es obligatorisch, für Einweg-Kunststoffbehälter eine Gebühr zu erheben; deren Preis wird auf dem Verkaufsbeleg separat ausgewiesen.