

Tu viaje por el mundo acaba de comenzar

ENTRANTES FRÍOS

NUESTRA GILDA CON ANCHOA Y STEAK TARTAR DE SOLOMILLO CORTADO A MANO	6,80
CAUSA PERUANA DE POLLO	12,50
Aguacate, tomate cherry semiseco y salsa huacaina al rocoto (podríamos decir algo parecido a una ensaladilla).	
TIRADITO DE PESCADO SEMANAL	16,00
(pregunta cual es el de esta semana), con aguacate laminado, salsa miso y naranja y mayo de wasabi y furikake.	
CEVICHE DE CORVINA	19,50
Leche de trigre ají amarillo y mango, boniato y tostado	
TÁRTARO DE ATÚN MARINADO	12,00
Smach de aguacate, culis de remolacha y sésamo al wasabi.	
NUESTRO STEAK TARTAR DE SOLOMILLO	22,00
Cortado a cuchillo con patata paja y salsa.	
NUESTRA ANCHOA DE SANTOÑA	4,50
Con mantequilla de lima sobre tosta de pan de cristal y fonoll marí, (para chuparse los dedos).	

ENTRANTES CALIENTES

NUESTROS PANES	Und.	2,20
De masa madre con humus.		
NUESTRA CROQUETA DE ATÚN		2,10
Con Wakame.		
CROQUETA CREMOSA		1,80
De setas con mayo de trufa.		
NACHOS K		12,50
Con tiras de bacon ahumado, chili con carne, mix de quesos, guacamole y pico de gallo.		
NUESTRO TACO DE LA SEMANA		6,00
Creación del chef.		
CAZUELA DE QUESO PROVOLETA		10,50
Chorizo ahumado acompañado de papdum crujiente		
PATACÓN CRUJIENTE DE COCHINITA PIBIL	2 Unds.	12,50
Queso feta, cebolla curtida, mayo ahumada, creme fresh y cilantro.		
COCA DE MOLLEJAS DE TERNERA	Und.	6,50
A baja temperatura con parmentier de chirivía, mayo de chimichurri y salsa hoisin		
BIKINI DE CARRILLERA DE TERNERA		5,50
Creimoso de higo y reducción de su fondo con mole poblano.		
ALCACHOFA CONFITADA Y GRATINADA		6,50
Con cremoso de espinaca y tostas de pan de cristal.		
GYOSAS CRUJIENTES DE POLLO	6 Unds.	10,50
Y verduras con salsa ponzu.		
PATATAS BRAVAS HABANERAS		9,50
Muy picantonas.		
RAVIOLI DE TRUFA		18,00
Con salsa ligera de foie, parmesano y toques de pimienta rosa.		
CANELÓN DE POLLO		16,00
Foie y boletus con salsa cremosa de foie y trufa.		

NUESTRO VARIADO DE CROQUETAS:

TXULETA VASCA, BACALAO, POLLO THAI Y QUESO CABRALES	8,00
BOMBA DE COCIDO	4,00
Con nuestra salsa brava.	
CHORIPÁN	5,50
Chorizo criollo en llonguet, chimichurri y queso provoleta.	

CARNES

“Todas nuestras carnes van acompañadas de patatas fritas y pimientos de Padrón con nuestra salsa k.

SECRETO IBÉRICO CONFITADO	26,00
RIB EYE (Nuestro Corte Japonés).....	300 gr. 28,00
TXULETA VASCA DE TXOGITXU	550 gr. 40,00
TATAKI DE SOLOMILLO DE TERNERA	26,00
Mayo de trufa y patatas fritas.	
CARRILLERA DE TERNERA	22,00
Homemade con puré cremoso trufado y reducción de su jugo.	

PESCADOS

TATAKI DE ATÚN	24,00
Puré de zanahoria, mango y wasabi, salsa japo y wakame	
PULPO A LA BRASA	26,00
Con parmentier de patata, salsa rouille, caviar de aceite y su toque ahumado.	
PESCA DEL DÍA A LA PLANCHA	24,00
Creimoso de chirivía y ajada	
LUBINA A LA BRASA	2 Pax. 58,00
Con duo de mojos con su guarnición.	

NUESTRAS BURGUERS

SMASH BURGUER DELUXE	17,00
Doble de ternera 100% lechuga, tomate rosa, cheddar, bacon crujiente, huevo frito y nuestra mayo k con patatas fritas	
SMASH DOBLE CHEESE BACON	16,00
Doble de ternera 100% con queso cheddar, bacon crujiente, cebolla frita y nuestra mayo k con patatas fritas.	

DISPONIBLE BURGUER VEGANA.

PINSAS ROMANAS

OTOÑO DREAMS	18,00
Base blanca con mozzarella, setas salteadas, cebolla caramelizada, lascas de parmesano y trufa	
LA SERRANA	18,00
Tomate, mozzarella, rúcula, jamón ibérico, tomates cherry, burratina y reducción balsámico	
LA XUXI	18,00
Base de tomate, mozzarella, secreto ibérico confitado, espárragos trigueros y queso pecorino.	
LA FAVORITA DEL JEFE	18,00
Base de tomate, mozzarella, anchoas del cantábrico, oliva de kalamata y alcaparras.	
TIO PEPE	18,00
Base de tomate, mozzarella, pepperoni y aceite de chili rojo thai.	
MEXICANA	18,00
Base de tomate, 3 quesos, pollo al Cajun, yogurt de Chipotle ahumado y cilantro.	

NUEVA YORK	18,00
Base de tomate, mozzarella, pastrani, rúcula con parmesano, tomates semisecos, pepinillo agri dulce y salsa neoyorkina.	

JAPO

FUTOMAKI SWEET	18,00
Salmón tempurizado con pera, pepino, cebollino, crema de queso de Lima y finas hierbas, con salsa de anguila y mayonesa Kimuchi	
URAMAKI DE WAGYŪ	22,00
Espárragos trigueros, aguacate y rúcula con carpaccio de Wagyu flambeado mayonesa de trufa y salsa de anguila.	
URAMAKI BLACK TIGER	21,00
Langostino black tiger tempurizado, pepino, aguacate y cebollino cubierto de salmón flambeado con mayonesa de sweet chili y tobiko	
SWEET SQUID ROLL	19,00
Calamar en tempura con topping de teriyaki, sésamo, aguacate, cebollino tamagoyaki, tobiko y salsa habanera	
SPIDER ROLL	22,00
Alga nori, boniato frito, cangrejo de concha blanda, aguacate, queso sweet chili, tomates secos, cebollino, brotes de remolacha y mayo de wasabi-lima y cilantro.	
VEGGIE ROLL	17,00
Creimoso de zanahoria negra con ahítale, espárrago y cebollino, cubierto con aguacate, sésamo negro bañado en salsa sweet chili y esferas de aceite de oliva.	

NIGIRIS (2 Ud.)

Atún rojo con salsa de sésamo y soja	6,00
Salmón con mayo de kimchie	6,00
Huevo de codorníz con crema de trufa	7,00
Carpaccio de Wagyu con foie	9,50
Con setas shiitake y espárrago verde	5,50

LANGOSTINOS EN PANKO	5 Ud. 12,50
Con salsa agri dulce	

POKE DE SALMÓN, ATÚN O VEGGIE	14,50
Con arroz, aguacate, wakame, pepino, edamame, zanahoria, tomate cherry, aceite de sésamo y mayo picante.	

GUARNICIONES

PIMIENTOS ROJOS DE PIQUILLO CONFITADOS	3,50
PURÉ DE PATATAS CON PIEL	3,50
VERDURITAS SALTEADAS	3,50
ENSALADA VERDE	3,50
PATATAS FRITAS	3,50

INFORMACIÓN COVID19

Kamaleónico le informa que para la elaboración de sus platos, se han tomado todas las medidas sanitarias de prevención contra el virus Covid 19, que incluyen la desinfección de todas nuestras instalaciones así como los utensilios utilizados en su preparación, un estricto control de nuestro personal y el cumplimiento de las leyes establecidas en cuanto a normativas de manipulación y transporte. Gracias por su confianza.