THE Diamond GRILL

♦ **AHÍ TUNA A LA TÁRTARATOKIO DRIFT** ♦

Ahí Tuna Rojo Importado del Japón Grado Aa y Jengibre Rosado, servido con Ensalada de col con Sésamo Negro, Wonton chips y una porción de Edamames Rosados salados de Himalaya

♦ **ROLLO FALAFEL ALI BABA** ♦

Garbanzos frescos molidos dorados con 17 especias y frituras de Frijoles Fava, Humus Dip, Baba Ganoush Dip y yogur de menta con Pepino chino Tsaziki, formando un Rollo Jardín y una porción de Yuka Tater Tots

♦ **OSTRAS DEL HOMBRE POBRE** ♦

Mejillones Black Point de Bélgica servidos con papitas cortadas a mano fritas 3 veces y mayonesa de rábano

♦ **HAMBURGUESA MOULIN ROUGE** ♦

Una mezcla perfecta de Filete de Ribeye Angus americano Importado y pastelillo de filete de solomillo en un pan de semillas de amapola, queso Camembert suave francés, queso suizo, Arrúgula Orgánica, cubierto con cebolla frita y batatas dulce fritas con polvo Cajun

♦ **POLLO DEL OESTE SALVAJE** ♦

Pollo frito orgánico empanizado con hierbas, Waffle crujiente, rociado con chutney de miel de naranja

♦ **TIEMPOS DE LONDRES** ♦

Filetes de mero local fresco, salsa de Curry Hindú de Madras, salsa tártara y patatas cortadas a mano fritas

♦ **VIVA PARIS EN LA NOCHE** ♦

Vegetales orgánicos Mixtos, nueces tostadas, Queso azul Roquefoert Doblemente Envejecido, Rábanos orgánicos, tomates maduros Babydrop, Ciurelas secas negras de Marruecos, albaricoques turcos y crudités frescas, con reducción de higos balsámicos

♦ **BAJO EL CIELO TOSCANO** ♦

Fettucini de huevo revuelto en aceite de oliva extra virgen, tomates secados al sol, confeti Parmesano Reggiano, semillas de girasol tostadas, con un huevo escalfado encima

♦ **PARAÍSO IRIE MON** ♦

Caracol del Atlántico, Ensalada Verde micro Roquette, chutney de papaya y piña dominicana caramelizada, vinagreta de limón lima y Mango. Se sirve con una guarnición de plátano orgánico frito y piña asada dulce

Algunos elementos del menú están sujetos a cambios

♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦