



ENSALADAS GOURMET

**Ahi Tuna: Tuna del Pacífico sellado, Kale, lechugas mixtas, orgánicas, mango aguacate, repollo, edamame beans, cebollita china, pepinos, seeds, soya-ginger homemade vinagreta 18*

**Nicoise: lechugas mixtas orgánicas, atún, anchoas, aceitunas negras, pimientos tricolor, cebollas rojas, tomates, vainitas, huevos, patatas, canapé de taponada, hierbas de la Provence Francesa aliño de mostaza de Dijon casero 15 Add. 3 x versión Ahí Tuna.*

**Brie crujiente; Queso brie apanado lechugas mixtas orgánicas, , tomates cereza, nueces, hierbas de la Provene Francesa, vinagreta de nueces y frutos rojos 16*

**Ely: Lechuga Batavia verde y morada, queso Roquefort, nueces, láminas de tomates cereza, hierbas de la Provence francesa, Vinagreta de Champagne y frambuesas. 15*

**Taboule de Coliflor: (o quinoa) tomates, cebollas blancas, pimienta amarillo, pepino, pasas, perejil, culantro, menta, tostadita con humus, vinagreta mediterránea oriental. 15*

**Capresse: Tomates de rama, burrata, albahaca fresca, orégano Europa orgánico, vinagreta de vinagre balsámico de Módena y pesto (importado) tostada de pan bola artesanal con masa madre, aceite de oliva virgen extra, España, sal gruesa*

**Ely: Green and purple Batavia lettuce, Roquefort cheese, walnuts, slices of cherry tomatoes, Sal de Guérande (Francia) 18*

**Clásica César: Lechuga romana, tomatitos cereza, croutones caseros, queso de Parma rallado, vinagreta Cesar. 10 Add anchoas x 5*

