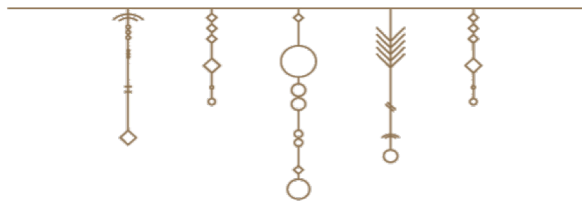


menú



SÓLO PARA Ti

- CROQUETA** de pollo asado con curry rojo y confitura de tomatiga de ramillet.....2,50€/ud
- PAN BAO** al vapor con panceta caramelizada con soja y sake y huevo de codorniz.....6.00€/ud
- SAAM** de costilla de cerdo a baja temperatura, hierbas y mayonesa de ají amarillo.....6.00€/ud

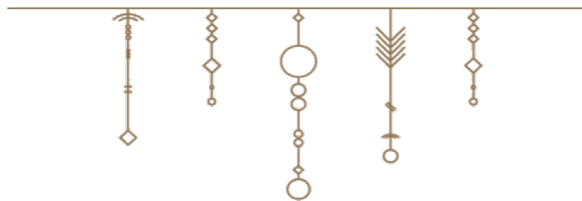
PARA COMPARTIR...si quieres

- TEMPURA** de berenjenas, espárragos y langostinos con romesco de almendras y salsa asiática...12.00€
- TARTAR** de salmón con mango aguacate y ensalada de algas wakame.....15.00€
- ENSALADA SYNDEO** con lechuga, tomate cherry, salsa cesar queso y pollo crujiente.....16.00€

PLATOS... con mucho rollo.

- MAKI VEGETAL** de esparrago verde, pepino, tortilla japonesa y ponzu.....14.00€
- POKE BOWL DE SALMÓN** base de arroz, edamame, aguacate y salsa kimchi y soja.....14.50€
- SYNDEO ROLL** de salmón, pepino sashimi de salmón flambeado y mayo de wasabi.....16.00€
- WOK DE VERDURAS THAI** con noodles, salsa wok y verduras de temporada.....16.00€

menú



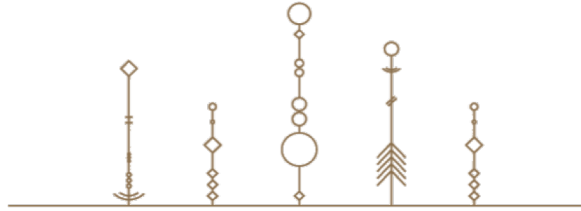
PRINCIPALES MUY ESPECIALES

- LINGOTE de LECHONA** deshuesada con manzana y curry, boniato y naranja.....16.00€
- BACALAO** en miso saiko y pack choy a la mallorquina.....17.00€
- HAMBURGUESA** Syndeo, 200g de carne de ternera en pan brioche, setas, sobrasada y mahonés...17.00€
- SECRETO** de cerdo ibérico, con salsa yakiniku, puré de boniato y verduras de temporada.....19.00€
- LUBINA** a baja temperatura, con curry rojo y verduras de temporada.....28.00€

F*** THE DIET (forget the diet)

- HELADOS Y SORBETES**.....4.00€
- COULANT** de chocolate blanco y té Matcha con sorbete de mandarina de Sóller.....6.00€
- ARROZ CON LECHE DE COCO**, caramelizado con toque cítrico.....7.00€
- ESFERA de CHOCOLATE** con espuma templada de crema catalana café y amazonas.....7.00€

Degustación



AQUACHILE con tartar de langostinos y chipotle.

*

CROQUETA de pollo al curry, con leche de coco y mermelada de “tomàtiga de ramallet”.

*

DIM SUMS de conejo con cebolla y salsa de sésamo y soja.

*

MEJILLONES con “sobrasada” y leche de coco.

*

BACALAO lacado con miso, crema de puerros al humo de almendro.

*

ARROZ seco de carrillera de cerdo, setas, “sobrasada” y “ali i oli” de curry rojo.

*

ESFERA de chocolate, espuma de crema catalana, café y ron Amazona (nuestra interpretación del “café cremat”)

