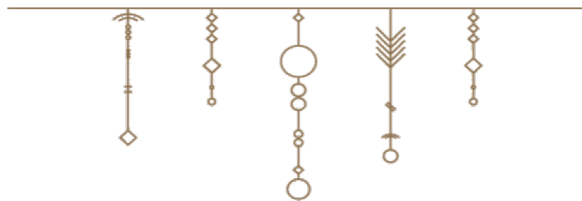


# menú



## 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
- ZAMBURIÑAS** estilo Syndeo con toque de brasa, ponzu y trempó mallorquín.....8.00€/2uds

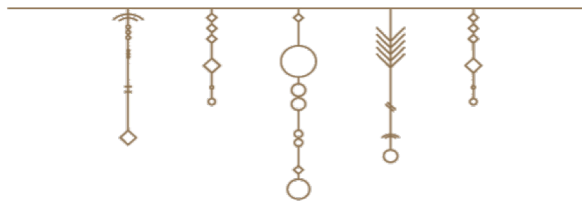
## PARA COMPARTIR...si quieres

- TEMPURA** de berenjenas, espárragos y langostinos con romesco de almendras y salsa asiática...12.00€
- CEVICHE** ahumado de nuestras aguas, leche de tigre con ají amarillo y boniato glaseado.....16.00€
- TARTAR** de salmón con mango aguacate y ensalada de algas wakame.....17.00€

## SUSHI... con mucho rollo.

- MAKI VEGETAL** de esparrago verde, pepino, tortilla japonesa y ponzu.....14.00€
- SYNDEO ROLL** de salmón, pepino sashimi de salmón flambeado y mayo de wasabi.....16.00€
- MAKI ACEVICHADO** de langostino y aguacate, con sashimi de atún rojo y leche de tigre nikkei...16.00€
- MAKI de ATÚN** rojo, pepino y mayonesa de kimchi con sashimi de aguacate.....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€