

* LUNCH/DINNER

disponible de 13.30 a 16.00
19.00 a 23.30

PARA EMPEZAR

SURTIDO DE HUMMUS..... 9€
Con aguacate, remolacha y clásico acompañado de crudites y tiras crujientes de maíz.

BOCADITOS DE BRÓCOLI..... 9€

MAZAMORRA CON TAPENADE Y SIROPE DE AGAVE 9€

GUACAMOLE CASERO CON TORTILLA DE MAIZ Y PICO DE GALLO..... 12€

TOSTA DE ATÚN ROJO CON MAYONESA DE TRUFA NEGRA Y SOJA..... 12€

TACOS DE CARRILLERA CON MAYO-LIMA Y QUESO CHEDDAR FUNDIDO..... 10€

BAO TAIWANES DE CERDO DESHILACHADO..... 10€

ENSALADAS

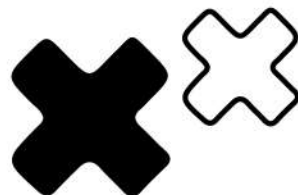
ESPINACAS..... 12€
Cous cous, manzana verde, aguacate, pollo crujiente y salsa de mostaza miel.

BUDDA BOWL..... 15€
Base humus de remolacha, Quinoa macerada en lima y hierbabuena, boniato asado, garbanzos crujientes, cherries, rabanito, edamames semillas de girasol y mini brotes tiernos.

POKE DE SALMÓN..... 14€
Base de arroz blanco, salmón, wakame, edamame, aguacate, hojas mixtas y salsa ligera de soja.

POKE DE ATÚN..... 14€
Base de arroz blanco, atún, wakame, edamame, aguacate, hojas mixtas y salsa ligera de soja.

SUPER VEGGIE BOWL..... 15€
Base de Arroz blanco, brocoli, espárragos verdes, champiñones, pepino encurtido, rabanitos, edamame, hummus de aguacate, zanahorias,



ES 2020

A NUESTRO ESTILO

CORREBA

BY BREAKFAST CLUB & CO

WOK DE VERDURAS Y PECHUGA DE POLLO BRASEADA..... 14€

RISOTTO DE SETAS Y RABO DE TORO..... 14€

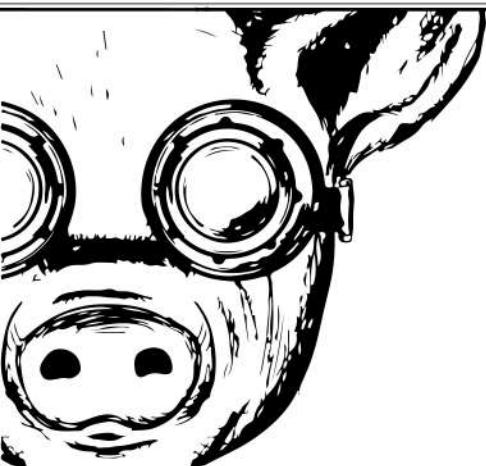
TARTAR DE ATÚN ROJO..... 14€

PARMENTIER TRUFADA CON SETAS DE TEMPORADA Y HUEVO POCHADO..... 14€

PULPO A LA BRASA SOBRE PARMENTIER TRUFADA..... 16€

LOMO DE SALMÓN A LA PLANCHA CON TABULÉ DE VERDURA..... 16€

LOMO DE ATUN ROJO A LA BRASA CON VERDURITAS DE TEMPORADA..... 17€



Disponemos del listado de alérgenos a disposición del cliente que lo solicite

*** LUNCH/DINNER**

disponible de 13.30 a 16.00
19.00 a 23.30

GET STARTED

MIXED HUMMUS..... 9€
With avocado, beets and classic served with crudites and crunchy corn strips.

BROCCOLI BITES..... 9€

MAZAMORRA WITH TAPENADE AND AGAVE SYRUP..... 9€

HOMEMADE GUACAMOLE WITH CORN TORTILLA AND PICO DE GALLO 12€

RED TUNA TOAST WITH BLACK TRUFFLE AND SOY MAYONNAISE.. 12€

CHEEK TACOS WITH MAYO-LIMA AND CHEDDAR MELTED CHEESE... 10€

SHREDDED PORK TAIWANESE BAO.. 10€

SALADS

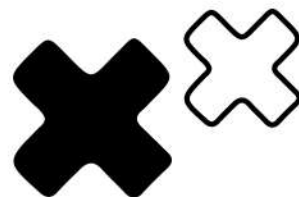
SPINACH..... 12€
Cous cous, green apple, avocado, crispy chicken and honey mustar sauce.

BUDDA BOWL..... 12€
Beet hummus base, Quinoa marinated in lime and mint, roasted sweet potato, crunchy chickpeas, cherries, radish, edamame, sunflower seeds and tender mini sprouts.

SALMON POKE..... 14€
Base of white rice, salmon, wakame, edamame, avocado, mixed leaves and light soy sauce.

TUNA POKE..... 14€
Base of white rice, red tuna, wakame, edamame, avocado, mixed leaves and light soy sauce.

SUPER VEGGIE BOWL..... 15€
White rice base, broccoli, green asparagus, mushrooms, pickled cucumber, radishes, edamame, avocado hummus, carrots, chia, black

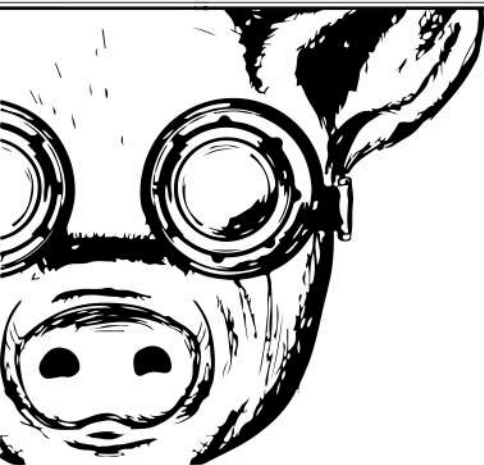


ES 2020

IN OUR OWN STYLE

CÓRDOBA

BY BREAKFAST CLUB & CO.



VEGETABLE WOK AND BRAISED CHICKEN BREAST..... 14€

RISOTTO WITH MUSHROOMS AND BULL TAIL.. 14€

RED TUNA TARTAR..... 14€

TRUFFLED PARMENTIER WITH SEASONAL MUSHROOMS AND POACHED EGG..... 14€

GRILLED OCTOPUS ON TRUFFLED PARMENTIER 16€

GRILLED SALMON LOIN WITH VEGETABLE TABULE..... 16€

GRILLED RED TUNA LOIN WITH SEASONAL VEGETABLES..... 17€

WE HAVE A LIST OF ALLERGENS AT THE DISPOSAL OF THE CUSTOMER WHO REQUESTS IT