

<b>Trucha curada en miel y tequila</b>	<b>\$11</b>
Servida con salsa tártara de eneldo. Acompañada de flatbrød.	
<b>GF Chicharrón de panceta</b>	<b>\$13</b>
Panceta de cerdo cocinada a fuego lento, convertida en chicharrón dorado. Servida sobre melloco salteado, acompañada de relish de manzana hecho en casa, salsa de maní tostado y nuestros pepinillos encurtidos.	
<b>Tartare de lomo fino de res (75g o 150g)</b>	<b>\$12    \$24</b>
Lomo fino de res cortado a mano con gel de rábano picante, mirin, jengibre y una salsa fermentada de camarón y pescado. Servido con pan de centeno de masa madre y amaranto inflado para un toque crujiente.	
<b>GF Tacos de Huayaibe al Pibil</b>	<b>\$15</b>
Huayaibe en salsa Pibil y jus de cerdo. Tortillas de maíz, remolacha y café. Aguacate tatemado con miso, cebolla paiteña encurtida, cilantro y hierbabuena.	
<b>Smørrebrød de trucha curada con café</b>	<b>\$15</b>
Nuestro homenaje a los sánduches abiertos escandinavos. Trucha curada en café y paté de trucha sobre pan de centeno. Acompañado de hummus de remolacha, aceite de cilantro y rábano.	
<b>v Kale César</b>	<b>\$13</b>
Kale aderezada con nuestra ensalada césar de anchoas y alcaparras, cubierta con croutones de masa madre hechos a mano y parmesano añejo. Una ensalada que merece un lugar en la mesa. + Pollo: \$4 / Camarón: \$6	
<b>v Ensalada Dakos</b>	<b>\$10</b>
Tomate heirloom, cebolla paiteña, aceituna negra, alcaparras, feta, perejil y croutones.	
<b>v Sopa de tomate rostizado</b>	<b>\$8</b>
Tomate, pimienta y cebolla rostizados, croutones, albahaca y aceite de oliva. + \$9 Grilled cheese de mozzarella, americano y provolone con alioli	
<b>v Sopa de cebolla</b>	<b>\$13</b>
Cebolla cocinada a fuego lento, enriquecida con fondo de carne casero, vermouth seco y un toque de cognac. Coronada con pan de campo de masa madre tostado y queso gruyère gratinado.	
<b>Sé amable con nuestro equipo de cocina. Los platos no son modificables. Los cambios alteran nuestros procesos y la presentación de cada plato.</b>	
<b>🔪 Pollo frito</b>	<b>\$12</b>
3 strips de pollo, marinado en especias y Sriracha. Con coleslaw y salsa de yogurt, eneldo y limón. + Papas fritas con za'atar \$3.50	
<b>🔪 Double Smash Cheeseburger</b>	<b>\$13</b>
Queso americano, salsa BBQ coreana, puerro frito, pan brioche de masa madre. + Tocino \$4.00 + Papas fritas con za'atar \$3.50	
<b>🔪 Big Ø</b>	<b>\$13</b>
Doble smash cheeseburger con queso americano, cebolla, lechuga, pickles y salsa de la casa ligeramente picante, pan brioche de masa madre. + Tocino \$4.00 + Papas fritas con za'atar \$3.50	
<b>🔪 Sánduche de pollo frito</b>	<b>\$13</b>
Dos strips de nuestro pollo frito con coleslaw y Alioli. + Tocino \$4.00 + Papas fritas con za'atar \$3.50	
<b>Grilled cheese sandwich</b>	<b>\$13</b>
Con quesos Mozzarella, Americano y Provolone con Alioli	

Por favor comunica a nuestro personal cualquier alergia.  
Los precios incluyen el 15% de IVA y no el 10% de servicio.  
No aceptamos billetes de \$50, \$100 o transferencias bancarias.

<b>🔪 Sánduche de camarón con queso</b>	<b>\$16</b>
En nuestro brioche, con salsa anticuchera, pepas de sambo, queso parmesano y queso crema.	
<b>♥ Sánduche de queso Gruyère</b>	<b>\$15</b>
100g de queso Gruyère, cebollas caramelizadas, pan brioche de masa madre.	
<b>Porción de papas fritas</b>	<b>\$4</b>
150g de nuestras papas fritas con za'atar, acompañadas de mayonesa harissa.	

## Postres

Todos nuestros postres son realizados a diario para garantizar la frescura y sabor de acuerdo a nuestros estándares, por lo que pueden acabarse antes de que cerremos nuestras puertas.

<b>Xoco</b>	<b>\$7</b>
Cinco capas de chocolate. Base de brownie, namelaka de chocolate con leche, burbujas y mousse de chocolate negro al 80%, y un glaseado de cocoa intenso. Todo elaborado con cacao ecuatoriano.	
<b>Tartaleta de limón</b>	<b>\$4.50</b>
Sablé de vainilla y curd de limón con crema de limón, crema de mascarpone y mini gelatinas de limón.	
<b>Tartaleta de miso</b>	<b>\$5</b>
Base de sablée de chocolate, bizcocho de cocoa, caramelo de miso, praliné de avellana, cremoso de chocolate con leche y ganache montada de chocolate con leche.	
<b>Índigo</b>	<b>\$8.25</b>
Cremoso de blueberry, blueberry caramelizado, mousse de tonka, bizcocho de pistacho.	
<b>Gazta tarta</b>	<b>\$4.50</b>
Tarta de queso al estilo vasco, cocida lentamente para caramelizar su exterior y mantener el centro cremoso.	
<b>Ámbar</b>	<b>\$5</b>
Sablé de canela, bizcocho de zanahoria, namelaka de chocolate, queso crema y gelatina de naranja.	
<b>Geitost</b>	<b>\$8</b>
Crema de queso de cabra cubierta con praliné de almendra y chocolate blanco. Acompañado de galletas de naranja y arándanos.	
<b>Nido de naranja y café</b>	<b>\$5</b>
Bizcocho de café, nougatine de caramelo y café, ganache de café, compota de naranja, mousse de vainilla y naranja, decorada con toffee y un grano de café.	
<b>Tartaleta de pecana</b>	<b>\$5</b>
Base de sablée de vainilla, rellena de pasta de pecanas, ron y canela.	
<b>Kokonati</b>	<b>\$5</b>
Compota de mango y maracuyá, cremoso de mango y maracuyá, mousse de chocolate blanco y coco, y duquesa de coco.	
<b>Tostada brûlée</b>	<b>\$10</b>
Cubo de brioche relleno de crema catalana, acompañado de mora azul y albahaca.	
<b>Affogato</b>	<b>\$11</b>
Helado de ron y coco, croutones de cardamomo, caramelo de miso y nuestro espresso de Sidra servido en la mesa.	
<b>Pan con queso</b>	<b>\$8</b>
Tostada francesa a base de pan baguette caramelizado, con una base de toffee y una bola de helado de queso Pecorino, pimienta negra y miel de abeja. Cubierto de queso parmesano.	
<b>Tiramisú crocante</b>	<b>\$9</b>
Nuestra reinterpretación. Dedos de dama crujientes bañados en una reducción de café, canela y cardamomo con ron y amaretto, con namelaka de café y chocolate, crumble de cacao y una delicada crema de mascarpone y ron.	
<b>Crema de arroz con leche</b>	<b>\$8</b>
Arroz cocido a fuego lento en leche, infundada con vainilla, hasta que espese, adquiera una textura rica y un sabor a caramelo. Nuestra versión de un clásico.	

Por favor comunica a nuestro personal cualquier alergia.  
 Los precios incluyen el 15% de IVA y no el 10% de servicio.  
 No aceptamos billetes de \$50, \$100 o transferencias bancarias.