



# THAISSENCE

THAILAND & PERUVIAN FUSION KITCHEN



## THAISSENCE



### **SALMOREJO A LA CIUDADELA ~ 9,50€**

Salmorejo de mango & tomate, alga wakame & caviar de aceite de oliva.



### **CROQUETA THAISSENCE ~ 6€/Ud**

Croqueta vegetal de pimientos, cebolla, leche de coco & curry rojo.

### **ENSALADA CAUSA MALAGUEÑA ~ 16€**

Puré de causa limeña, chanquetes fritos, cebolleta, mahonesa de mostaza, naranja, cilantro, tomate deshidratado, pepinillo & aceituna aloreña.

### **ENSALADA THAISSENCE ~ 16€**

Papaya verde, zanahoria, papaya roja, cherry kumato, judía, anacardos tostados & mix de lechugas premium con vinagreta de yuzu.

### **SANGUCHO LIMEÑO DE FOIE FRESCO & ANGIULA AHUMADA ~14€**

Sándwich peruano de pan brioche relleno de anguila ahumada, foie fresco & pera braseada.

### **CEVICHE DE ATÚN ~ 24€**

Flor de atún rojo, cebolleta encurtida, cancha, mojo de sésamo negro & gazpachuelo de tomatillo verde.

### **TEXTURAS DE COLIFLOR CON TRUFA ~ 22€**

Sinfonía de texturas de coliflor con reducción de vino de Burdeos, meloso de ibérico, compota de tamarindo & láminas de trufa negra fresca.

### **MEJILLONES THAISSENCE ~ 18€**

Mejillones de roca, salsa de curry verde, mini zanahorias, tirabeques & nabo daicon.

### **ALCACHOFAS, VIEIRA Y ALMENDRA ~ 25€**

Alcachofas al natural, vieira, guiso XO de almendra tierna.

### **SHABU SHABU DE CON ADOBO THAI-MALAGUEÑO ~ 26 €**

Presa Ibérica de Bellota, pan Bao crujiente, salsa Thaisence & selección de toppings.





## THAISSENCE

### **SUDADO DE ATÚN ROJO ~ 26€**

Morrillo de atún rojo guisado, sopa agripicante, pisco sour & crosnes.

### **RAMEN DE CHIPIRON DE ANZUELO Y TORREZNO DE SORIA ~ 19€**

Huevo Ramen, noodles de nabo daicon & guiso de champiñones Portobello.

### **TALO DE OSTRAS Y TENDÓN DE VACA ~ 25€**

Talo de sopa castellana, ostra frita, tendones guisados, mole de macadamia & chocolate picante.

### **CALLOS MARINOS ~ 20€**

Bacalao, borraja, pilpil & setas.

### **RAPE NEGRO Y TE VERDE ~ 28€**

Mil hojas de foie marino, kombucha Thaisence & rape negro con edamame & te verde.

### **ENTRECOT ~ 34€**

Entrecot de ternera premium nacional, salsa de almendras y pack choi.

### **RAVIOLI DE POLLO PEKIN ~ 18€**

Ravioli de pollo a la pepitoria, crema de maíz morado y mini mazorcas.

### **JABALÍ IBÉRICO ~ 25€**

Con filamentos de Jamón ibérico, espárrago blanco y raíz de perifollo.



PESCADO



CARNE





## THAISSENCE

### **MOCHI DE ARROZ CON LECHE ~ 10€**

Nuestra versión de un mochi de coco & mango.

### **CINCO ESPECIAS CHINAS ~ 15€**

Crema de miso, piña asada, AOVE & cinco especias chinas.

### **AGUACATE, POMELO, CHOCOLATE Y MENTA ~ 12€**

Helado de aguacate, mousse de chocolate, pomelo & consomé de menta.

### **TOCINILLO DE CALABAZA ~ 10€**

Tocino de cielo de calabaza, setas Trompeta de la Muerte confitadas en vainilla Bourbon, brioche trufado, quenelle de queso Payoyo & crema inglesa.

### **DE-ROCHE DE CHOCOLATE ~ 20€**

Helado de chocolate blanco y avellana, avellanas garrapiñadas, kumquat confitado & chocolate dorado con almendra.

