





## DEL HORNO

















### Cocinados al momento

<b>La Margherita di Búfala</b>  \$9 Flatbread con salsa de tomate, queso mozzarella de búfala, albahaca fresca, aceite de oliva extra.	<b>Pan Francés Caliente</b> \$5 Crujiente pan casero de masa madre, Servido con mantequilla de ajo y hierbas.
<b>Queso de Cabra</b>  \$9 Miel de abeja con chile, chiles morrones, focaccia.	<b>Chips de Masa Madre</b>  \$5 Servidos con salsa de Mango y Tamarindo.
<b>Flatbread Especial del Día</b> \$10 Pregunte a su salonerero por el especial del día.	<b>Naan con Mantequilla Ghee</b>  \$3 Con una pincelada de mantequilla derretida.

## DEL JARDIN

<b>Ensalada del Medio Oriente</b>   \$8 Chile dulce, tomates cereza, pepino inglés, cebolla morada, culantro, perejil y crujientes garbanzos condimentados.	<b>Rollos de Verano</b>    \$8 Rollos de ensalada estilo tailandés de verduras frescas, frutas tropicales, fideos, cilantro y salsa tailandesa.
<b>Papas Fritas Ginger</b>   \$8 Con una mayonesa casera a base de ajos asados.	<b>Coliflor Mumbai</b>    \$8 Marinadas con especias indias y fritas, con chutney de maní.

## DEL MAR & DE LA TERRA

<b>Ginger's Ahi Tuna</b> \$13 <i>La especialidad de la casa.</i> Filet de atún crudo, ensaladita de repollo al jengibre sushi, frutas tropicales y mayonesa cítrica, tortillas crujientes de harina.	<b>Camarones Explosivos</b>   \$15 Camarones jumbo asados, miel de abeja, limón, chile picante y hoisin.
<b>Rollitos de Langosta</b>  \$15 Langosta, pepino, lechuga, mango, aguacate, jengibre encurtido, gastrique de frambuesa, aceite de estragón.	<b>Ginger Rolls</b>  \$12 Rollito frio con lechuga, salmón pochado, pepino, mango, aguacate, jengibre encurtido. Salsa soya, miel y chile; y aceite de culantro y albahaca.
<b>Coctel Tropical de Camarón</b>   \$12 Camarón pochado, pepino, cebolla morada, mango, chile y jugo de limón.	<b>Tártara de Atún</b>  \$12 Atún fresco, salsa de soya, aceite de ajonjolí, jengibre fresco y chile sobre una cubierta de aguacate.
<b>Corvina Bengali</b>   \$12 En salsa curry al coco, con chayote y vainicas finas.	<b>Dorado Dorado</b> \$11 Pescado frito, con salsa tártara picante al chile chipotle, o mayonesa casera a base de ajos asados.
<b>Tacos Asiáticos</b>  \$11 Conchas de pasta wonton, lomito de res en salsa szechuan de naranja, ensaladita asiática de repollo.	<b>Calamar Frito</b>  \$11 Con salsa tailandesa picante.
<b>Curry de Res con Maduros Crujientes</b>  \$12 Plátanos maduros fritos, chile dulce y cebolla enchilada.	<b>Crujientes Wontons de Pollo Thai</b> \$10 Rellenos con un cremoso curry verde al coco.
<b>Filet Mignon</b>  * \$13 Medallón de lomito, aros de cebolla, salsa chimichurri.	<b>Costillas de Mongolia</b> \$13 Suculentas costillas de cerdo, salsa de barbacoa asiática.
<b>Dedos de Pollo</b> \$9 Con salsa rosada.	<b>Rollitos de Primavera</b>    \$9 (Vegetarianos o con cerdo) Taquitos crujientes con papel de arroz, salsa tailandesa picante.

Los precios no incluyen los impuestos de ley.