

ALL DAY DINING

TAPAS

Nachos + topopos + burrata + edamame + guacamole 14€ 🌶️

Burrata + artisanal corn chips + edamame + guacamole

Patatas bravas + bulgogi de ternera + emulsión de gochujang + wakame 10€ 🌿 🍷 🍷 🍷

Bulgogi bravas + glazed beef + potatoes + gochujang emulsion + wakame

Tandoori de zanahorias + especias + raita + chutney de mango + pan roti 9€ 🌿 🍷 🍷 🍷

Tandoori of carrots + Indian spices + roasted yogurt + mango chutney + roti

Alitas de pollo estilo Thai + chili jam 10€ 🌿 🍷 🍷 🍷

Thai style fried chicken wings + chili jam

Vieiras a la brasa + ensalada de tomate + hierbas y microbrotes + emulsión de soja 12.50€ 🍷 🍷 🍷

Grilled sea scallops + tomato salad + Asian herbs and microgreens + soy emulsion

SANDWICHES / ROLLS

Arepa o masa de maiz + aguacate + sofrito de frijoles + maiz y jalapeño + huevos pochados 13.50€ 🍷 🍷 🍷

Arepa or corn pancake + avocado mash + black beans sofrito + corn and jalapeño relish + poached eggs

HBC Dirty Burger + 180 gr Angus ternera + queso + mayonesa de furikake + encurtido 16€ 🌿 🍷 🍷

ADD-ONS: Huevo frito; queso; ensalada verde; setas salteadas

HBC's Dirty Burger + 180 gr Angus sirloin + cheese + furikake mayo + pickles + tomatoes + fries. ADD-ONS: Fried egg; cheese; green salad; sauteed mushrooms

Roll de pollo Thai, pollo + chili jam + pan roti + ensalada de col y hierbas 13.50€ 🍷

Thai chicken roll + chili jam + Asian slaw + roti flatbread + herbs

MAINS

Curry verde de verduras + verduras de temporada + leche de coco + arroz 15€ 🍷

ADD-ONS: Pescado del día; pollo; gambas

Green curry of seasonal green vegetables + chili + coconut milk + rice
 ADD-ONS: Fish of the day; chicken; prawns

Arroz meloso estilo Singapur + caldo de laksa + leche de coco + vieiras + pescado 22€ 🍷 🍷 🍷

Singaporean Laksa risotto + scallops + fish of the day + coconut cream

WOOD FIRE GRILL

Pulpo a la brasa + chimichurri de aji amarillo + quinoa + legumbres 19€ 🍷 🍷

Grilled octopus + aji chimichurri + quinoa + lentils

Curry rendang + chuleta de Angus + citronella + gengibre + leche de coco + canela + cúrcuma + anís estrellado + nasi lemak 32€ 🍷

Rendang curry + grilled Angus shortribs + spices + coconut milk + lemongrass + rice

Satay de pollo Balines + salsa de cacahuete + roti paratha y arroz + encurtidos 18€ 🌿 🍷 🍷 🍷

Balinese style chicken satay + peanut relish + pickles + Indian flatbread and rice

Ssam de brisket de ternera + barbacoa Coreana + cogollo + gochujang + kimchi de manzana 20€ 🌿 🍷 🍷

Beef brisket ssam + romaine lettuce + gochujang emulsion + apple kimchi

SIDES

Ensalada Thai de fideos de arroz + mango y papaya verde + hierbas asiáticas + vinagreta de lima kaffir 10€ 🍷 🍷

Bangkok style mango and papaya salad + vermicelli noodles + herbs + roasted rice + kaffir lime leaf vinaigrette

Verduritas de temporada a la brasa con un toque de ajo y gengibre 12€

Seasonal vegetables cooked on embers + ginger and scallion oil

Arroz blanco al coco 3€

Coconut rice

Pan roti / naan 2.50€ 🌿

Indian flatbread

POSTRES

Helado callejero + brioche + helado de coco + chicharrones + petazetas 7€ 🌿 🍷 🍷 🍷

Street ice cream + brioche + coconut ice cream + pork rinds + pop tarts

Roti de chutney de plátano + helado de chocolate + polvo de Nutella 7.50€ 🌿 🍷 🍷

Banana chutney roti + chocolate ice cream + Nutella powder

Mousse de maracuya + pastel de plátano con canela y miso 8€ 🌿 🍷 🍷 🍷

Passion fruit mousse + kuey lapis + Nonya layered cake of banana + caramel + miso

Pastel de queso con guayaba 7.50€ 🌿 🍷 🍷

Cheesecake + guava coulis

🌿 **Gluten**

🍷 **Lácteos**
Dairy

🍷 **Pescado**
Fish

🍷 **Crustáceos**
Crustaceans

🍷 **Sésamo**
Sesame

🍷 **Ióxido de Azufre i Sulfitos**
Sulfur dioxide and sulphites

🍷 **Vegano**
Vegan

🍷 **Huevos**
Eggs

🍷 **Cacahuets**
Peanuts

🍷 **Soja**
Soy

🍷 **Moluscos**
Molluscs

🍷 **Cilantro**
Coriander

🍷 **Frutos con cáscara**
Nuts

*Si tienes alguna alergia o intolerancia alimentaria. Dínoslo.

*Please let us know if you have any food allergies or intolerances. Thank you.