

**NUESTROS MENÚS:**
**Menú Festival Ma Khin para 2 . . . . . 54€**

Ensalada de brócoli con queso feta, semillas y mayonesa de lima, samosas de acelgas y queso con chutney de mango, bao de panceta con salsa char siu, cha ca vietnamita, vindaloo de pato, tarta de queso Ma Khin

**Menú Festival Ma Khin para 3 . . . . . 81€**

Ensalada de brócoli con queso feta, semillas y mayonesa de lima, samosas de acelgas y queso con chutney de mango, bao de panceta con salsa char siu, cha ca vietnamita, vindaloo de pato, tarta de queso Ma Khin

**ENTRANTES:**

Ensalada de brócoli con queso feta, semillas y mayonesa de lima (lácteos, huevo)	<b>12€</b>
Samosas de acelgas y queso con chutney de mango (4 uds.) (gluten, lácteos, mostaza)	<b>12€</b>
Rollitos tailandeses con magro, verduras y chili dulce (4 uds.) (gluten, pescado, soja)	<b>12€</b>
Bao de panceta con salsa char siu (2 uds.) (gluten, soja, molusco, lácteos, sésamo, sulfitos)	<b>10€</b>
Gyozas de tofu, berenjena y shitake (gluten, soja, sésamo)	<b>11€</b>

**PRINCIPALES:**

Noodles con secreto ibérico (gluten, soja, sulfitos, molusco, sésamo)	<b>15€</b>
Soba noodles con shitake, brócoli y anacardos (gluten, soja, sulfatos, sésamo, frutos de cascara)	<b>16€</b>
Vindaloo de pato con salteado de arroz (sulfitos, mostaza)	<b>17€</b>
Dahl (lentejas indias) con arroz (mostaza)	<b>12€</b>

**OTROS:**

Arroz basmati	<b>3€</b>
Paratha: pan indio (gluten)	<b>2€</b>
Kimchi casero (Pescado, gluten, sulfitos, soja)	<b>5€</b>

**POSTRES:**

Tarta de queso Ma Khin (lácteos, huevo, gluten, frutos de cascara)	<b>6€</b>
---	-----------

## VINOS Y BEBIDAS

### BLANCO

---

P'alegrarte Riesling. (Palatinado, Alemania)	19€
Todo sobre mi (DO Jumilla)	19€
Flor de Vetus Verdejo (DO Rueda)	18€
Uno Txakolina	21€
Can Sumoi Xarel.lo. (DO Penedés)	23€
Cullerot (DO València)	19€
Tahulla Moscatel (DO Alicante)	22€
Flower and the bee Treixadura. (DO Ribeiro)	21€
Meran Gewürztraminer. (DO Alto Adige, Italia)	24€
Canicas Albariño (DO Rías Baixas)	19€
Inverso Godello (DO Valencia)	22€
Chablis Grosot (AC Chablis)	32€
Chan se lus (DO Ribeiro)	34€

### ROSADOS

---

Les Prunes Blanc de Noir (DO. València)	20€
---	-----

### TINTOS

---

Herrigoia (DOC La Rioja)	18€
Izadi Crianza (DOC La Rioja)	20€
Valdehermoso (DO Ribera del Duero)	18€
Faiveley Pinot noir (AOC Bourgogne)	26€
Parotet (DO València)	23€
Ca'n verdura (DO Mallorca)	30€
Pf bobal (DO València)	28€
Delmoro (DO València)	19€
Finca Villacreces (DO Ribera del Duero)	34€
Volo (Rosso veneto)	23€

### ESPUMOSOS

---

Fregadeú mètode ancestral	20€
Raventos i blanc, blanc de blancs (VT Conca del Riu Anoia)	22€
Les Danses (DO Valencia)	24€
Andre Clouet Blanc de noir (Champagne)	44€

### OTRAS BEBIDAS

---

Cerveza 0,0 Amstel	2,5€
Cerveza 0,0 Heineken	2,5€
Cerveza El Aguila	2,5€
Agua Lanjarón	1,9€