

naô
POOL CLUB

La Mesâ

by the Restaurant



Suís Gestos



POOL (LVB)

Una cocina simple, sencilla sin mascarar llena de buenas intenciones.
Una cocina de técnica y producto diario

BOWLS AND FRESH / BOWLS Y FRESCOS

SIMPLE	25
Watercress, arugula, avocado, parmesan, lime, olive oil and a touch of soy sauce. Berros, rucula, aguacate, parmesano, limon verde, aceite de oliva y un toquecito de salsa de soja.	
TOMATE Y VENTRESCA	28
Tomatoes, tuna belly, and olive oil. Tomates, ventresca de atun, y aceite de oliva.	
AL-ANDALUS	25
Chickpeas, ricotta, pomegranate, red onion and mint vinaigrette. Garbanzos, ricota, granada, cebolla morada y vinagreta de hierba buena.	
TARTAR DE ATUN ROJO	28
Fresh red tuna seasoned with ginger oil and soy sauce. Atun rojo fresco aliñado con aceite de jengibre y soja.	
EL CEVICHE DE CORVINA	31
Peruvian ceviche, sea bass, leche de tigre, corns, red onion, coriander and sweet potato. Ceviche peruano, corvina, leche de tigre, maíz, choclo, cebolla morada, cilantro y boniato.	
AGUACATE MASALA	24
Grilled avocado, garam masala, kefir and beetroot emulsion. Aguacate asado y garam masala, emulsión de kéfir y remolacha.	
POKE BOWL	28
Sushi rice, avocado, cucumbers, edamame, salmon, mango and ponzu sauce. Arroz de sushi, aguacate, pepinos, edamame, salmon , mango y salsa ponzu.	

ENTERING / ENTRANTES

BURRATA	28
Tomatoes, figs and coriander leaves (fig season from June to September) Con tomates, higos y hojas de cilantro (temporada de higos de Junio a Septiembre)	
CECINA ARTESANAL DE BUEY	28
Fried almonds, parmesan and extra virgin olive oil. Almendras fritas, parmesano y aceite de oliva extra virgen.	
MEZZES	36
Hummus, Muhammara, Babaganush, Labneh, Zhoog, marinated green and black olives to dip with Pan lafa. Hummus , Muhammara, Babaganush, Labneh, Zhoog ,olivas verdes y negras marinadas para dipear con Pan lafa.	
BAO BUN DE CANGREJO CRISPY	28
Sourdough bao bread, soft shell crab deep fried in chickpea flour, shizo and hoisin sauce. Pan bao de masa madre, cangrejo de concha blanda frito en harina de garbanzo, shizo y hoisinesa.	
NEMS	24
Homemade Vietnamese rolls, nuoc nam sauce and green leaves to wrap, dip and eat them. Rollitos vietnamitas caseros, salsa nuoc nam y hojas verdes para envolverlos, salsearlos y comerlos.	
EMPANADAS DE HUMITA	22
Argentinian pie with béchamel sauce, corn, melted cheese & south american creole sauce. Empanada Argentina de maíz, bechamel, queso & salsa criolla.	

FIREWOOD AND FIRE / LEÑA Y FUEGO

SOLOMILLO DE VACA	56 P/P
Selected beef sirloin, grilled with mashed potatoes and salad, minimum 2 people. Solomillo seleccionado, a la brasa con pure de patatas y ensalada, minimo 2 personas.	
ENTRECOTE 300 GR	46
Selected tenderloin bbq grilled and roasted potato. Lomo bajo seleccionado a la parrilla con patata asada.	
BURGER 180	39
With homemade brioche bread, cheddar and Monterey Jack cheese, lettuce, tomato, onion and Nao sauce. Con pan brioche casero, quesos cheddar y monterrey Jack, lechuga tomate, cebolla y salsa Nao.	
CHEESEBURGER	39
With homemade brioche bread, cheddar and monterrey jack cheese and Nao sauce. Con pan brioche casero, quesos cheddar y monterrey Jack y salsa Nao.	
POLLO LIBANES SHISH TAOUK	38
Chicken legs marinated in yoghurt, garlic, lemon and spices with pita bread, lettuce, parsley, onion, tomato and cilantro. Muslo marinado en yogurt, ajo, limon y especias con pan tipo pita, lechugas, perejil, cebolla, tomate y cilantro.	
CORDERO A LA LEÑA	46
Low temperature lamb shoulder finished in a wood-fired oven Paletilla de cordero lechal a baja temperatura terminada en horno de leña.	
SHAKSHUKA	27
Spiced baked tomato sauce with herbs, baked eggs and a nice sourdough toast. Salsa de tomates horneados, especias, hierbas, huevos horneados y una buena tostada de pan de masa madre.	

FROM THE KITCHEN / DE LA COCINA

SALMON	36
Miso, roasted pumpkin and roasted peanuts / Miso, calabaza asada y cacahuetes tostados.	
ATUN ROJO	41
Grilled red tuna, sesame crust, creamy peas and wasabi. Atun rojo grill, costra de sesamo, cremoso de guisantes y wasabi.	
LUBINA	39
Homemade teriyaki, carrot and ginger / Teriyaki casero, zanahoria y jengibre.	
PULPO	36
Octopus, smoked crushed potato and yellow chili emulsion. Pulpo, patata aplastada ahumada y emulsión de ají amarillo.	
TAQUITO CALLEJERO	38
Purple corn tortilla, beef baked in a wood fire, red onion, coriander and spicy sauces. Tortilla morada, ternera al horno de leña, cebolla morada, cilantro y salsitas picosas.	
PASTA	34
Fresh, dry, stuffed..... Who knows? / Fresca, seca, rellena..... Who knows?	
ARROZ	S/M
Dry / Brothy / Risotto sometimes one, sometimes another. Seco / Caldoso / Risotto a veces uno, a veces otro.	
COSTILLAS DE ANGUS 63°	56 P/P
low temperature Ribs finished in a wood oven. Costillar a baja temperatura terminado en horno de leña.	

SIDES 12

Basmati Rice / Arroz Basmati
French Fries / Patatas fritas
Green Salad / Ensalada verde
Fresh Chilli / Chile fresco

Chilli Peppers / Guindillas
Mashed Potatoes / Pure de patatas
Roasted Potato / Patata asada

Salsa Bearnesa / Salsa Bearnesa 8 Green pepper sauce / Salsa Pimienta verde 8 Pan lafa / Lafa bread 11

THE BAKERY / LA PASTELERÍA

FRESAS Y NATA Strawberries in various states, freeze-dried, jelly beans, stuffed, fresh, cream and meringue. Fresas en estados diversos, lioilizadas, gominolas, deshidratadas, frescas, nata y merenguitos.	17
CHURROS Y CACAO Churro dough, cocoa foam, creamy chocolate and Charlotte sauce. Masa de churros, espuma de cacao, cremoso de chocolate y salsa Charlotte.	16
FLAN Creme caramel, vanilla ice cream and crunchy white chocolate. Flan, caramelo, helado de vainilla y crujiente de chocolate blanco.	16
BAKLAVA Pistachio sponge, orange blossom water, date ice cream and crispy sheets. Bizcocho de pistacho, agua de azahar, helados de dátiles y láminas crujientes.	18
MOUSSE DE CHOCOLATE Chocolate mousse, Chocolate cake and salted caramel. Mousse de chocolate, bizcocho de chocolate y caramelo salado.	17
BANDEJA DE FRUTAS DE ESTACIÓN Assorted seasonal fruits on ice. Frutas variadas de temporada sobre hielo.	XL 31 / XXL 82

THE ICE CREAM SHOP / LA HELADERÍA

SORBETES Home made fruit sorbet 100% natural Fruta fresca hecha sorbete 100 % natural	5 Unit / Unidad
POLOS Homemade popsicles. Helados elaborados artesanalmente en formato POLO	6 Unit / Unidad
HELADOS Chocolate, pistachio, vanilla, dulce de leche, oreo and white chocolate, cheesecake, tiramisu and much more. Chocolate, pistacho, vainilla, dulce de leche, oreo y chocolate blanco, cheesecake, tiramisu y mucho mas.	22
TOPPINGS OPTIONS Assorted toppings for your ice cream. Diferentes toppings para sumarle a nuestros helados	8

EUGENIO MORAL TOLSADA
Chef Pastelero

Our products are seasonal, it is the market that dictates the shopping cart. Some dishes may vary according to season and market.
If you suffer from any kind of allergy or food intolerance, tell our staff, we have all the necessary information regarding the products
and allergens contained in the menu

Nuestros productos son de temporada, es el mercado quien nos dicta la cesta de la compra. Algunos platos pueden variar según
temporada y mercado
Si sufre de algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria indíquelo a nuestro staff, disponemos de toda información necesaria
referente a los productos y alérgenos que contiene la carta