

naô
POOL CLUB

La Mesâ

by the Restaurant



BY EZEQUIEL CASTRO
Cocinero

Ezequiel Castro

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

BOWLS AND FRESH / BOWLS Y FRESCOS

- SIMPLE** 1 / 6 / 11 / 12 / 13 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** 12 28
Tomatoes, tuna belly, and olive oil.
Tomates, ventresca de atun, y aceite de oliva.
- TARTAR DE ATUN ROJO** 4 / 6 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** 4 / 9 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.

ENTERING / ENTRANTES

- BURRATA** 7 / 11 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** 1 / 8 / 13 28
Fried almonds, parmesan and extra virgin olive oil.
Almendras fritas, parmesano y aceite de oliva extra virgen.
- MEZZES** 1 / 7 / 8 / 10 / 11 / 13 36
Hummus, Muhammara, Babaganush, Labneh, Zhoug, marinated green and black olives to dip with Pan lafa.
Hummus, Muhammara, Babaganush, Labneh, Zhoug, olivas verdes y negras marinadas para dipear con Pan lafa.
- BAO BUN DE CANGREJO CRISPY** 1 / 2 / 3 / 4 / 6 / 9 / 11 / 13 / 14 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** 1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 11 / 13 / 14 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** 1 / 7 / 13 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 3 / 7 / 10

62 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 1 / 3 / 7 / 10

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 1 / 3 / 6 / 7 / 11

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.

FROM THE KITCHEN / DE LA COCINA

SALMON 1 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 11

38

Miso, roasted pumpkin and roasted peanuts / Miso, calabaza asada y cacahuetes tostados.

ATUN ROJO 4 / 7 / 8 / 11

42

Grilled red tuna, sesame crust, creamy peas and wasabi.

Atun rojo grill, costra de sesamo, cremoso de guisantes y wasabi.

LUBINA 4 / 6 / 7

39

Homemade teriyaki, carrot and ginger / Teriyaki casero, zanahoria y jengibre.

PASTA 1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 / 11 / 12 / 13 / 14

34

Fresh, dry, stuffed..... Who knows? / Fresca, seca, rellena..... Who knows?

ARROZ 1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 / 11 / 12 / 13 / 14

S/M

Dry / Brothy / Risotto sometimes one, sometimes another.

Seco / Caldoso / Risotto a veces uno, a veces otro.

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 PASTERÍA

CHURROS Y CACAO

16

Churro dough, cocoa foam, creamy chocolate and Charlotte sauce.

Masa de churros, espuma de cacao, cremoso de chocolate y salsa Charlotte.

FLAN

16

Creme caramel, vanilla ice cream and crunchy white chocolate.

Flan, caramelo, helado de vainilla y crujiente de chocolate blanco.

BAKLAVA

18

Pistachio sponge, orange blossom water, date ice cream and crispy sheets.

Bizcocho de pistacho, agua de azahar, helados de dátiles y láminas crujientes.

BANDEJA DE FRUTAS DE ESTACIÓN

XL 34 / XXL 82

Assorted seasonal fruits on ice.

Frutas variadas de temporada sobre hielo.

THE ICE CREAM SHOP / LA HELADERÍA

SORBETES

22

Home made fruit sorbet 100% natural

Fruta fresca hecha sorbete 100 % natural

POLOS

6 Unit / Unidad

Homemade popsicles.

Helados elaborados artesanalmente en formato POLO

HELADOS

22

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.

TOPPINGS OPTIONS

8

Assorted toppings for your ice cream.

Diferentes toppings para sumarle a nuestros helados

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



1.
Gluten
Gluten



2.
Crustaceans
Crustáceos



3.
Egg
Huevo



4.
Fish
Pescados



5.
Peanuts
Cacahuètes



6.
Soy
Soja



7.
Milk
Lacteos



8.
Nuts
Frutos secos



9.
Celery
Apio



10.
Mustard
Mostaza



11.
Sesame
Sésamo



12.
Sulphite
Sulfitos



13.
Lupins
Altramuces



14.
Shellfish
Moluscos