

Nyoga

# healthy FOOD

special moment

## ENTRANTES & PLATOS FRÍOS

Ensaladilla de anchoas, encurtidos y piparras.

**11,90€**

Anchovy, pickle and piparra pepper salad /  
Salade d'anchois, pickles et piparras

Duo de hummus, guacamole picante y chips de verdura.

**11,50€**

Hummus and spicy guacamole duo with vegetable crisps /  
Duo de houmous et guacamole épicé et chips de légumes



Tartar de aguacate con tomate marinado al AOVE y avellana.

**11,90€**

Tàrtar d'avocat amb tomàquet i avellana / Avocado, EVOO marinated tomato  
and hazelnut tartare / Tartare d'avocat, tomates et noisettes



Nuestras patatas bravas baby con salsa DO Myoga.

**10€**

Our baby patatas bravas with DO Myoga sauce /  
Nos patatas bravas baby sauce DO Myoga



Mejillones al vapor con coco y curry.

**11,50€**

Musclos al vapor amb coco i curry / Curried coconut mussels /  
Moules vapeur, noix de coco et curry



## POKE BOWLS

Salmón marinado, col kimchi, hinojo y rúcula

**14,90€**

Marinated salmon, kimchi cabbage, fennel and rocket /  
Saumon mariné, kimchi, fenouil et roquette



Pollo braseado, cebolla morada, tomate cherry y edamame

**14,00€**

Roast chicken, red onion, cherry tomato and edamame /  
Poulet braisé, oignon rouge, tomate cerise et edamame



## healthy FOOD *special moment*

### COCAS, VERDURAS & ARROCES

Coca gratinada con gambas y queso Gorgonzola. **13,90€**  
Grilled flatbread with prawns and Gorgonzola cheese / Coca gratinée aux crevettes et gorgonzola



Mollete de verduras, tomate confitado y pesto rojo. **12,50€**  
Mollete with vegetables, tomato confit and red pesto sauce / Mollete aux légumes, tomate confite et pesto rouge



Arroz con pulpo, cebolla dulce y alga wakame. **15,90€**  
Arròs amb pop, ceba dolça i alga wakame / Octopus, sweet onion and wakame seaweed rice / Riz au poulpe, oignon doux et wakamé



Tallarines de arroz con gamba roja, cúrcuma y cilantro. **13,90€**  
Tallarines d'arròs amb gamba vermella, cúrcuma i coriandre / Rice noodles with red prawn, turmeric and coriander / Tagliatelles de riz aux crevettes rouges, curcuma et coriandre.



### PESCADOS & CARNES

Atún rojo con berenjena ahumada y membrillo. **20,50€**  
Bluefin tuna with smoked aubergine and quince / Thon rouge et son aubergine fumée et pâte de coing.



Sashimi de salmón a la llama con remolacha y fresas. **17,50€**  
Flame-grilled salmon sashimi with beetroot and strawberries / Sashimi de saumon flambé à la betterave et fraise.



Curry de pato con mango y pimientos picantes. **15,50€**  
Duck curry with mango and hot peppers / Curry de canard à la mangue et piments.

Picanha de ternera Angus con patata al horno. **16,90€**  
Angus beef rump cap with roast potatoes / Picanha de bœuf Angus et sa pomme de terre au four.

Hamburguesa veggie con verduras Eco. **12€**  
Veggie burger with organic vegetables / Burger veggie aux légumes Eco.



# healthy FOOD

*special moment*

## MYOGA PEQUES

Mini burger con chips de verduras.

**8,50€**

Mini burger amb xips de verdura / Mini burger with vegetable crisps /  
Mini-hamburger aux chips de légumes.



Macarrones de verduras con salsa boloñesa de jamón.

**8,50€**

Vegetable macaroni with ham bolognese sauce /  
Macaronis aux légumes sauce bolognaise au jambon



## MYOGA POSTRES

Tatin de manzana con crumble de avellana.

**6,50€**

Tatin de poma amb crumble d'avellana. / Apple tarte tatin with hazelnut  
crumble / Tatin de pommes et son crumble de noisettes.



Plum cake de zanahoria y naranja con helado de coco.

**6,50€**

Carrot and orange plum cake with coconut ice cream /  
Plum cake à la carotte et orange et sa glace coco



Brownie de pistacho con helado de albaricoque.

**6,50€**

Brownie de festuc amb gelat d'albercoc. / Pistachio chocolate brownie with  
apricot ice cream / Brownie à la pistache et sa glace à l'abricot.



Surtido de Mochis.

**7,50€**

Mochi assortment / Assortiment de mochis.



gluten



soja



frutos secos



sésamo



vegano



crustáceos



moluscos



lácteos



huevo



mostaza

**healthy**

*special moment*

## DESAYUNOS & BRUNCH

Crepes de avena con sirope de arce y frutos rojos.

**6,5€**

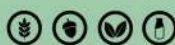
Creps de civada amb xarop d'auró i fruits vermells /  
Oatmeal crepes with maple syrup and red berries / Crêpes  
à l'avoine, sirop d'érable et fruits rouges.



Pan de cristal con plátano, praliné de avellana  
y cacao.

**6,5€**

Pa de vidre amb plàtan, praliné d'avellana i cacau / Thin crispy  
bread with banana, chocolate and hazelnut praline / Pain de  
cristal à la banane, praliné de noisettes et cacao.



Tostada con aguacate, crema de cacahuete  
y sésamo tostado.

**6,5€**

Torrada d'alvocat, crema de cacauet i sèsam torrat / Toast with  
avocado, peanut butter and roasted sesame seeds / Toast à l'  
avocat, crème de cacahuètes et sésame grillé.



Pan de especias con salmón y queso Gorgonzola.

**7€**

Pa d'espècies amb salmó i formatge Gorgonzola / Spiced bread  
with salmon and Gorgonzola cheese / Pain d'épices au saumon  
et au fromage Gorgonzola.



Bikini de Vitello Tonnato

**7€**

Bikini de Vitello Tonnato / Vitello Tonnato sandwich /  
Sandwich Vitello Tonnato



Sandwich de pavo y cebolla  
caramelizada

**7€**

Sandvitx de gall d'indi i ceba caramelitzada / Hot turkey and  
caramelised onion sandwich / Sandwich de dinde et oignon  
caramélisé.

