



# SAVAGE FOOD



Casa fundada en 2016



# NOT VEGGIE

CRUNCHY NIGIRI DE CORVINA CURADA EN PONZU SOBRE PAN SOPLADO RELLENO DE EMULSIÓN DE CHILES COREANOS. 13€/4UDS 🌶️ 🌾

*Bola tradicional de Kansai, Japón, que se elabora principalmente con harina, pulpo y especias. La nuestra es de rabo de toro.*

**TAKOYAKI** DE RABO DE TORO, SALSA BULL DOG DE TERNERA GLASEADA Y KATSUOBUSHI. 12€/6UDS 🌾

DUMPLINGS DE LANGOSTINO CON SALSA DE CANGREJO, CHILE Y CAMARONES CRUJIENTES. 14€/4UDS 🌾

SASHIMI DE ATÚN ROJO ENROLLADO EN HOJAS DE MOSTAZA SALTEADAS AL WOK Y SALSA DE ALMENDRAS TOSTADA. 22€

BAO DE COSTILLAS DE CERDO A LA SALSA BARBACOA BRAVA CON AGUACATE FRESCO Y CREMA AGRIA AL TAJÍN. 9€ 🌶️

*カツサンド o かつサンド*

*Un sandwich típico japonés con pan de leche*

**KATSU SANDO** DE TORREZNO DE PAPADA CONFITADO Y FRITO CON MAYONESA DE PIPARRA. 13€ 🌶️

**CHORISSAM** CRIOLLO CON ENCURTIDOS A LA MOSTAZA A LAS FINAS HIERBAS Y SALSA BARBACOA. 13€/2UDS

*Choripán argentino estilo Ssam (plato vietnamita que envuelve carnes en hojas vegetales).*

\*En caso de alergia o intolerancia, consultar con nuestro personal.

(🌿) Vegetariano

(🌶️) Picante

(🌾) Gluten



## VEGGIE

CHIPS AND DIPS CON VEGETALES DE TEMPORADA CRUJIENTES ACOMPAÑADOS DE SALSA CHIPOTLE, CREMA DE QUESO DE CABRA Y GUACAMOLE. 9€ 🌶️ 🌿

FALAFEL CON PARMESANO Y TOMATE SECO EN PAN DE PITA CASERO Y EMULSIÓN DE ENELDO. 11€/3UDS 🌿

PATATAS BRAVAS CON MANTEQUILLA DE AJO NEGRO, SALSA BRAVA Y MAYONESA AHUMADA. 8€ 🌶️

HUMMUS DE GUISANTES Y GARBANZOS CON CHIMICHURRI Y GRISSINIS DE CÚRCUMA. 9€ 🌿

*Empanadilla salada triangular, originaria de la India.*

*Trufa mexicana: sabor ahumado, terroso, dulce, salado y leñoso.*

**SAMOSAS** DE MASA FILO RELLENAS DE GUIISO DE QUESO DE CABRA CON HUITLACOCHÉ ACOMPAÑADAS CON BEBIDA DE KEFFIR A LA MENTA. 13€/3UDS 🌿

*Pasta de maíz aliñada, que se consume en el área andina*

EMPANADA ARGENTINA DE **HUMITA** Y MOZZARELLA CON SALSA DE CHILES AHUMADOS ACOMPAÑADA DE PALOMITAS CON MIEL Y CÚRCUMA. 11€/2UDS 🌿 🌶️

## DULCE

SOUFFLÉ DE QUESO, CHOCOLATE BLANCO Y CREMA DE PISTACHO PREPARADO AL MOMENTO Y SERVIDO CON HELADO DE FRAMBUESAS. 13€ 🌿

(TIEMPO DE PREPARACIÓN 15')



**BON APPÉTIT**

**MEET OUR GURU ROUTE**



**SALMON GURU**

**VIVA  
MADRID**

Taberna y Bodega

**GURU LAB**

**@salmonguru**

**@vivamadridtaberna**

**@gurulabmadrid**