

ALMUERZO | CENA

LUNCH | DINNER

¡CREA TU PROPIO POKE BOWL!

10,5€

MAKE YOUR OWN POKE BOWL!

Extras: proteína/protein +2€, topping +1€, complemento/complement 1€

BOWL SUGERENCIA HIGUERITA	HIGUERITA BOWL SUGGESTION
Brotes tiernos + pollo a baja temperatura + salsa cesar + nueces + picatostes + queso feta + cherry + huevo de codorniz	Tender sprouts + low temperature roast chicken + caesar sauce + walnuts + croutons + feta cheese + cherry tomatoes + quail egg
BASES DE SU BOWL (1)	BASES OF YOUR BOWL (1)
Mix de hojas verdes Arroz thai Arroz integral Quinoa Lenteja Pasta tricolor	Mixed greens Thai rice Brown rice Quinoa Lentil Tricolour pasta
PROTEÍNAS (1)	PROTEIN (1)
Pollo baja temperatura Atún al natural Tofú marinado Soja texturizada salteada HEURA Salmón ahumado Huevo codorniz cocido Pavo braseado	Low temperature chicken roast Natural tuna Marinated tofu HEURA sautéed textured soybeans Smoked salmon Cooked quail egg Braised turkey
SALSAS Y ALIÑOS (1)	SAUCES AND DRESSINGS (1)
Vinagreta de mango y chile Vinagreta con Jerez Vinagreta de naranja Aliño de soja y sésamo Salsa de yogurt y menta Mahonesa ligera kimchi César	Mango chilli vinaigrette Sherry wine vinaigrette Orange vinaigrette Soya and sesame vinaigrette Yoghurt and mint sauce Light kimchi mahonnaise Caesar
TOPPING (4)	TOPPING (4)
Queso feta Picatostes Hummus de garbanzos Cebolla crujiente Cebolla roja Maíz Alga wakame Edamame Cherrys Higo confitado Pepino Aguacate Brotes de soja	Feta cheese Croutons Chickpea hummus Crispy onion Red onion Corn Wakame seaweed Edamame Cherrys Fig confit Cucumber Avocado Soya bean sprouts
SEMILLAS Y FRUTOS SECOS (1)	SEEDS AND NUTS (1)
Nueces Pipas de calabaza Chia Cacahuete Dátiles	Nuts Pumpkin seeds Chia Peanuts Dates

¡CON LAS MANOS!

WITH YOUR HANDS!

**NUESTROS BOCADILLOS IRÁN ACOMPAÑADOS DE
GUARNICIÓN A ALEGIR: PATATAS FRITAS - BATATA - ENSALADA**

ALL SANDWICHES WILL BE ACCOMPANIED BY A SIDE DISH
OF YOUR CHOICE: CHIPS - SWEET POTATO - SALAD

Biquini higuerita con pan nórdico, pavo braseado, mascarpone trufado y queso havarti Higuerita bikini with Nordic bread, braised turkey, truffled mascarpone and havarti cheese	12
Burger de ternera con queso Monterrey Jack, cebolla caramelizada, bacon y salsa american burger Beef burger with Monterey Jack cheese, caramelized onions, bacon and burger american sauce	15
Burger de pollo crujiente, aguacate, jalapeños y queso cheddar Crispy chicken burger, avocado, jalapeños and cheddar cheese	15
Wrap de pollo con salteado de verduras y curry de plátano macho Chicken wrap with stir fry vegetables and plantain curry	11
Focaccia provenzal con pollo a baja temperatura, pavo braseado, hojas verdes, tomate y mahonesa ligera de kimchi Provençal focaccia with low-temperature cooked chicken, braised turkey, green leaves, tomato and light kimchi mayonnaise	12
Sándwich vegetal en pan de semillas con aguacate, pepino y aliño de naranjas Veggie sandwich on seed bread with avocado cucumber and orange dressing	10
Piadina de salmón ahumado, queso mozzarella y hojas de albahaca Smoked salmon piadina, mozzarella cheese and basil leaves	11.50

¿COMPARTIMOS?

SHALL WE SHARE?

Crema calabaza con crema fresca y sus pipas Pumpkin cream with crème fraîche and its seeds	8
Porra Antequerana con jamón ibérico y huevo de codorniz Porra Antequerana with Iberian ham and quail egg	8
Hummus de garbanzo y crudites Chickpea hummus and crudites	8
Huevos revueltos a la mexicana con jalapeños y carne de res Mexican scrambled eggs with jalapenos and beef	10

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

Pad thai de pollo y langostinos Chicken and prawn pad thai	13.50
Curry rojo de soja texturizada con verduras de temporada Red textured soya curry with in-season vegetables	13.50
Pechuga de pollo cocinada a baja temperatura con puré cremoso de boniato a la vainilla y salteado de la huerta Chicken breast cooked at low temperature with creamy vanilla sweet potato puree and sautéed garden vegetables	15
Pechuga de pavo asada con hierbas aromáticas, rustido de patatas al perejil y brocoli al vapor acompañado de frutos secos Roast turkey breast with aromatic herbs, parsley potato roast and steamed broccoli with dried fruit and nuts	15
Pasta del día con salsa a elegir (TOMATE Y ALBAHACA / BOLOÑESA / CARBONARA / SALTEADA CON GUINDILLA / CHERRY Y ALBAHACA) Pasta of the day with choice of SAUCE (TOMATO AND BASIL / BOLOGNESE / CARBONARA / SAUTEED WITH CHILLI, CHERRY AND BASIL)	12.50
Lomo de merluza con verduras y polenta cremosa de hongos Hake fillet with vegetables and creamy mushroom polenta	16
Salmón al horno, con salteado de batata y setas de temporada Baked salmon with sautéed sweet potato and seasonal mushrooms	16

NUESTROS CAPRICHOS MÁS DULCES

OUR SWEETEST TREATS

- | | |
|--|------|
| Tartar de frutas de temporada con sorbete de mango
Seasonal fruit tartar with mango sorbet | 5.50 |
| Pudding de semillas de chia y cacao con yogurt
Chia seeds pudding and cocoa with yogurt | 5.50 |
| Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla
Chocolate and walnut brownie with vanilla ice cream | 5 |
| Tortitas de calabaza con jarabe de arce y yogurt de coco
Pumpkin pancakes with maple syrup and coconut yogurt | 5 |