

CHANDIGARH CAFÉ

PARA COMPARTIR...

Salmón Gravlax, Tostadas, Crema de Yogurt, Pepino — 14
Tarama, Estragón, Pan de Pita — 8
Humus, Pan de Pita — 8
Edamame Picante al Jospes — 7
Patatas Bravas — 8
Croquetas Jamón, Pollo (x3) — 7,5
Queso “Pagès” al Horno de leña, Tomates Cherrys — 19
Berenjena Asada al Miso, Tzatziki, Lenteja Beluga — 12,50

Ensalada, Rabanitos, Hinojo, Pistachos, Aguacate — 14
Ensalada, Queso Cabra, Naranja, Nueces Pecanas — 15
Burrata Ahumada, Remolacha, Calabaza e Hinojo Asados.
Granada, Orégano — 16

HORNO DE LEÑA

Berenjenas a la Parmigiana — 12
Zanahoria Asada, Miel y Mostaza, Feta, Almendras — 11
Focaccia — 9

Pizza Carbonara, Guanciale, Huevo, Scamorza — 16
Pizza Mortadela, Stracciatella, Pistacho, Rúcula — 16
Pizza Margarita — 13
Pizza Burrata, Pesto Verde, Albahaca — 16
Pizza Nduja Picante, Stracciatella, Kalamata, Cebolla — 16
Calzone, Scamorza, Parmesano, Gongonzola, Mozzarella, Espinacas, Piñones — 16

PLATOS

Tagliolini Fresco, Pesto Verde de Espinacas, Bimi, Parmesano, Rúcula — 17
Rigatoni a la Bolognese de Ternera, Butifarra, Parmesano — 16
Curry de Langostino, Verduras, Arroz Jazmín — 18

Pollo *Chandigarh* al Jospes, Naan, Chutney de Cilantro — 19
Burger de Ternera, Scamorza Ahumada, Fritas — 16
Steak Tartar — 19
Entrecot, Fritas — 28
Pato Shangai, Obleas Trigo, Salsa Hoisin — 18

Lubina al Jospes, Chimichurri Marino *Chandigarh*, Patatas Primor, Hinojos Braseados — 29
Dorada, Crema de Celeri, Bimis — 24

Viernes, Sábado, Domingo

Arroz de Mar al Horno de Carbón (Mín. 2) — 24 P.P

Almendras Marcona Ahumadas — 4
Olivas Marinadas — 4
Chips Sarriegui — 4
Pan Rustico — 3,5

POSTRES

“Crème Brulée” con Vainilla de Madagascar — 8
Eton Mess, Fruta Temporada, Nata, Merengue — 8
Tarta de Queso con Pistacho — 8
Tarta de Coulant de Chocolate, Avellanas, Nata — 8
Tarta Fina de Manzana, Crema Inglesa — 8
Mousse de Chocolate 70%, Caramelo Salado, Nougatine — 7
Flan de Coco — 7
Helados — 7
Dulce de leche con chocolate, Té macha, Pistacho, Choco Vegano, Limón y Albahaca