



KUMHARAS

BEACH BAR & RESTAURANT



ENTRANTES - STARTERS

Ensalada de pulpo con aromas de tandoori, patata, cebolla roja encurtida y rúcula Octopus salad with tandoori flavors, potato, pickled red onion and arugula	17,50
Ensalada de quinoa orgánica con ventresca de bonito cocida a baja temperatura y ecosemillas Organic quinoa salad with tuna belly cooked at low temperature and ecoseeds	17,00
Timbal de cangrejo de mar con mango, chili y guacamole Timbale of crab with mango, chili and guacamole	19,00
Sopa Tom Yam Gun Tom Yam soup Gun	13,50
Espárragos verdes en tempura de curry con dip de coco Green asparagus in curry tempura with coconut dip	14,00
Thai calamar bowls con salsa de chili dulce y lima Thai squid bowls with sweet chili sauce and lime	16,50
Tempura de langostino tigre y su aliño japonés Tiger prawn tempura and Japanese dressing	16,50
Pollo Satay cocido a baja temperatura con salsa de cacahuete Satay chicken cooked at low temperature with peanut sauce	15,00

WOKS

Goan seafood casserole (rape, bacalao, langostinos y vieiras en curry de Goa) Goan seafood casserole (monkfish, cod, king prawns and scallops in curry of Goa)	25,00
Curry indio del Chef con sepia cocida a baja temperatura, patatillas y pan naán Chef's Indian curry with cuttlefish cooked at low temperature, chips and naan bread	16,50
Curry verde thai de langostinos tigre con albahaca Tiger prawns green curry thai style with basil	21,00
Cordero Tikka Masala servido con arroz y pan naán Lamb Tikka Masala served with rice and naan bread	17,00
Curry rojo thai de pollo con verduras y arroz jazmín Thai red curry chicken with vegetables and jasmine rice	16,50
Wok de vegetales con aromas de jengibre, ajo, chili y arroz jazmín Vegetables wok with aromas of ginger, garlic, chili and jasmine rice	13,00
Wok de pollo con salsa especial de ostras Chicken wok with special sauce of oysters	15,50
Wok de solomillo de buey Ox fillet steak wok	18,00

PESCADOS - FISH

Lubina salvaje al horno Goan style con puré de brócoli con eneldo y cilantro Wild sea bass baked Goan style with with mashed broccoli with dill and cilantro	24,00
Tataki de atún "bluefin" con ortiguillas de mar y parmentiere con wasabi "Bluefin" tuna tataki with sea anemones and parmentier with wasabi	28,50
Lomo de bacalao confitado ligeramente ahumado, salsa fina de ajo, trigueros y habitas baby asadas a las hierbas Cod loin confit slightly smoked, fine garlic sauce, asparagus and baby beans roasted with herbs	20,00

CARNES - MEAT

Solomillo de buey con puré de chirivías, ragout de setas y salsa fría japonesa de pimienta negra Ox fillet with mashed parsnips, wild mushroom ragout and cold Japanese black pepper sauce	25,00
Carré de cordero con puré de zanahoria especiada y glacé de carne Rack of lamb with spicy carrot puree and meat glaze	16,50
Costilla agridulce de cerdo ibérico cocida a baja temperatura con toques asiáticos y ensalada de col con sambal y lima Sweet and sour Iberian pork rib cooked at low temperature with Asian touches and coleslaw with sambal and lime	19,50

POSTRES - DESSERTS

Tarta tres chocolates y sorbete de manzana (con chocolate orgánico de Tanzania) Three chocolate cake and apple sorbet (with organic chocolate from Tanzania)	9,00
Tartita de avellana con crujiente y mousse de chocolate con leche de Papúa y sorbete de pasión Hazelnut tartlet with chocolate crisp and chocolate mousse with Papua milk and passion fruit sorbet	9,00
Espuma de mango con frutas del bosque Mango foam with berries	8,00
Sorbetes: manzana verde, sandía, mango y frambuesa Sorbets: green apple, watermelon, mango and raspberry	7,00
Helados: caramelo, fresa, vainilla, chocolate o yogourt con frutos rojos Ice cream: caramel, strawberry, vanilla, chocolate or berries yoghurt	7,00