

Rip & Dip

Olivas Marinadas Naranja, ajo, eneldo y especias	4.50 €
Babaganush Berenjena a la llama, menta, tomate concasse y yogurt griego	8.00 €
Semáforo de hummus Remolacha, Albahaca y cúrcuma con pan de pita caliente	8.50 €
Tiramisú salado Guacamole, queso crema a las finas hierbas y berenjena ahumada con focaccia casera (opción vegana sin queso)	8.50 €
Crispy Yuca Yuca frita con finas lonchas de tagliata ahumada aliñada con nuestras salsas especiales (Opcional veggie)	9.00 €
Chips de berenjena Rebozadas con panko, kikos y salsa de miel y miso	7.50 €
Ethniko Mix Babaganush, trío de hummus, tzatziki, guacamole, falafel, olivas marinadas, chips de kale y pan pita (2 pax)	19.50 €
Ración de pan pita	3.90 €

Océano & Granja

Arroz venere de marisco a la llana con calamares, gamba roja, zanahoria y jengibre	15.50 €
Arroz de verduras a la llana Setas shitake, ceps, alga wakame, coliflor y terminado con picadillo de frutos secos	15.50 €
Tataki de Atún rojo Lomo de atún en crosta de, con ensalada de algas, puré de celery, salsa ponzu y fideo crujiente	18.50 €
Pollo Relleno Pechuga de pollo rellena con tomates secos, espinacas baby, queso parmesano con cus cus israelí y verduras al Ras-el-Hanout	14.90 €
Pulpo a la brasa con puré de patata violeta, verduras salteadas y aceite de pimentón	19.50 €
Zarzuela de marisco con bogavante Guiso de marisco hecho al momento con gamba, mejillones, pescado blanco, ca-lamar y bogavante	24.00 €
Tagliata a la parrilla 200 gr de lomo bajo de vaca madurada con rúcula, parmesano, patatas con ajo y romero, crema de balsámico y helado de parmesano	18.50 €

Sabrosos y ligeros

Gazpacho de melón y Albahaca con helado de wasabi	5.75 €
Ensalada primavera Mezclum, espinacas, albahaca, hinojo, apio, nueces, manzana, naranja, flores comestibles y vinagreta de levadura de cerveza	9.75 €
Ensalada Griega de Tempe Tempe, Tomates cherry, tomate raf, cebolla roja, pepino encurtido, olivas kalamata, alcaparras y tostones, con vinagreta de orégano	12.50 €
Ensalada César Pollo y cogollos a la brasa, lechuga romana, parmesano y salsa cesar	12.50 €
Ensalada Sashimi Mezclum de brotes tiernos, salmón, atún, pulpo, mejillones, cebolleta, y vinagreta de sésamo y miso	13.75 €
Aguacate relleno de ensaladilla de pollo ahumado al momento	14.50 €
Ceviche mixto Pescado macerado en leche de tigre cítrica, ají, cebolla roja, cilantro, aguacate y cherrys con piña flambada	13.20 €
Carpaccio de calabaza Queso de cabra, fresas, aguacate, germinados, anacardos garrapiñados, champiñones laminados, aceite de trufa y vinagreta de levadura de cerveza	13.50 €
Poke Bowl Mezcla de quínoas, spicy tuna, camarón, kimchy, Aguacate, algas, germinados, encurtidos, Kale y salsa de sésamo.	14.90 €
Burrata Rúcula, Albahaca, alcaparras, almendras fileteadas, olivas negras, naranja y pesto rojo	9.75 €
Papas arrugadas con mojo verde y mojo rojo	6.90 €
Tacos de tofu ahumado, coliflor braseada, aguacate, refrito de frijol negro, salsa de yogurt y ajo y salsa picante mexicana (opción vegana)	12.75 €
Hamburguesa vegetal de cus cus y espinacas con queso feta, tomates secos, tomate fresco, cebolla caramelizada, espinacas baby, lechuga y nuestra salsa especial de miel y mostaza. Servida con papas nuevas y salsa tzatziki. (opción vegana)	12.50 €
Hamburguesa de falafel Lechuga, col Lombarda, tomate, pepino, cebolla, salsa de yogur, cilantro, menta y chutney de mango en pan de pita (opción vegana)	12.50 €
Arepa rellena Con pulled pork al estilo cochinilla pibil, aguacate, cilantro fresco, cebolla roja y mayonesa de chipotle	13.50 €

Pizzas

Pizza Margarita con tomate y mozzarella fresca	12.90 €
Pizza Verde de espinacas, brócoli, espárragos, aguacate, albahaca, eneldo, pesto vegano, aceitunas verdes, pistachos y queso vegano	13.40 €
Pizza caprese con tomate asado, tomates secos, stracciatella, olivas negras, albahaca, rúcula y crema de balsámico	13.90 €
Pizza Ethniko con tomate, mozzarella, champiñones, queso de cabra, tomate cherry, jamón serrano y rúcula	13.90 €
Pizza Funghi e salsiccia con butifarra, mix de setas, tomates secos y cebolla crujiente	14.90 €

Dulces

Helado de Matcha Mousse de yogur y chocolate blanco, te matcha, banana confit y helado de jengibre helado de Matcha	6.75 €
Macedonia de frutas de temporada	6.00 €
Mini tarta con crema de anacardos y remolacha frutos rojos, cítricos y regaliz	6.75 €
Cheese Cake de aguacate y coco con piña caramelizada y coulis de Maracujá	6.75 €
Chocolate Esfera de chocolate, brownie de cacao, cremoso de chocolate, sopa caliente de baileys con helado	8.50 €

Vino Blanco :

Jardins Blanco D.O Catalunya. Sauvignon Blanc

Ramón Bilbao. Verdejo

Nomes D.O Emporda. Garnatxa

Collection Blanc. Chardonnay. Fermentado Barrica

Oliver Conti. Gewurztraminer

Hermanos Lurton. D.O Rueda. Cuesta de Oro. Verdejo fermentado Barrica

Mar de Frades. Albariño

Chablis Mont de Milieu Primer Cru Francia



copa

4.10 €

4.50 €



/ Botella

12 €

14 €

15 €

16.50 €

21 €

32 €

28 €

62 €

Vino Rosado :

Ramón Bilbao

4.50 €

14 €

Las Fincas Rosado ARZAK. V.T Tres Riberas

16.50 € 75 CL

32 € / 15 L

Vino Tinto:

Ramón Bilbao. Crianza

4.50 €

14 €

Baluarte. D.O Ribera del Duero. Roble

5 €

16 €

5 Fincas. D.O Emporda Reserva

19.50 €

Gr 174 D.O.Q Priorat

22 €

Finca Malaveina. Vino del Autor

28 €

Aires de Garbet. 100% Garnatxa

72 €

Guigal Chateaufeuf Du Pape. Cote du Rhon Francia

120 €

Penfolds. Max's Syrah-Cabernet Australia

54 €

Cava y Champagne :

Perelada brut

14 €

Privat brut. Ecológico

24 €

Moët Chandon Imperial Brut

70 €

Moët Chandon Imperial Ice

90 €

Moët Chandon Imperial Rosa

100 €

Coctels

ESPRESSO MARTINI Vodka, espresso y vainilla	10 €
PASSION FRUIT MARTINI Vodka, passion fruit y lima	10 €
MOSCOW MULE Vodka, lima y ginger beer	10 €
BRAMBLE Gin, mora, lima y azúcar	10 €
BASIL SMASH Gin, albahaca y lima	10 €
CLOVER CLUB Gin, frambuesa, lima y clara	10 €
BOULEVARDIER COLD BREW Whiskey, martini Bitter, vermut, granadina y café	10 €
MUAY THAI Ron blanco, ron añejo, cachaça, orgeat y lima	10 €
MOJITO/PINK MOJITO Ron blanco, lima, menta, azúcar, angostura y bitter	10 €
CUBA LIBRE TÉ Ron Añejo, té negro y lima	10 €
MEZCALITA Mezcal, agave, scotch y lima	10 €
MARGARITA CUCUMBER Tequila 100%, quantreu, pepino y lima	10 €
PIÑA COLADA Ron blanco, piña y leche coco	10 €
BATANGA Tequila 100%, cola, lima y sal	10 €
AMERICANO PIPPO STYLE Vermouth, bitter Martina, Montenegro y chocolate bitter soda	10 €
ANDES SOUR Pisco, cardamomo, lima, azúcar y clara	10 €
ETHNIKO SPRIT Martini FIERO tónica	8 €

Sin Alcohol

MANGO FIZZ Mango, jengibre sirope y soda	8 €
CALIFORNIA Melocotón, naranja, piña, lima, sirope chili y ginger ale	8 €

Classic Frozen

COSMOPOLITAN Vodka, zumo arandanos, quantreu y lima	10 €
DAIQUIRI MANGO Ron blanco, lima, azúcar y mango	10 €
MARGARITA BLUE Tequila 100%, blue y lima	10 €