

menú del día y noche



PRIMER PLATO

suplemento

Chorizo al miel y vino tinto
Patatas bravas crujiente
Katsu curry de pollo 'mini'
Tiras de calamar con lima y sal negra
Pimientos del padron en jengibre y piña
'Bangers and mash' (butifarra con patata puré estilo
Inglès)

Alitas BBQ a la Koreana	1€
Mejillones al curry rojo Tailandés	1€
Nachos Nirvana	1€
Pollo crujiente servido en una copa	1€
Tacos de pescado con lima y cilantro	1.50€

PLATO PRINCIPAL

Pollo jerk Jamaicano con arroz y judias rojas
Baba Ganoush a la parilla
London style 'Fish n Chips'
Katsu curry de pollo del chef
Plato especial del día

Tataki de atún con salsa oriental	3€
Costillas U.S.A a la BBQ con patatas y col	3.50€
Solomillo de ternera con patatas fritas y col	6.50€
Ensalada de la casa - ensalada mixta	

Ensalada de queso de cabra con miel y hierbas marinadas y salsa de fresa

Cheese Burger - hamburguesa de queso 200g Black Angus y salsa especial

A Taste of India - hamburguesa de queso 200g Black Angus estilo India 1€



Postre 1 Bedida

vino, cerveza o agua



daytime and evening menu



OPENING ACTS

supplement

Chorizo glazed in honey and red wine	
Patatas bravas 'Barcelona style'	
Baby Katsu curry	
Tiras of calamari with lime and black salt	
Peppers del padron in ginger and pineapple	
Baby 'Bangers and mash'	
Korean BBQ chicken wings	1€
Thai red curry mussels	1€
Nachos Nirvana	1€
Chicken 'crujiente' served by the glass	1€
Baja fish tacos laced with cilantro and lime slaw	1.50€

MAIN EVENTS

Jamaican jerk chicken served on a bed of rice and peas with minted yogurt dip	
'Baba Ganoush' (vegan)	
London style 'Fish n Chips'	
Chef's Katsu curry	
Dish of the Day	
Tuna tataki with a hint of oriental sauce	3€
American BBQ ribs with chips and slaw	3.50€
Grilled fillet steak with fries or mash	6.50€
Houdini's House Mixed Salad	
Goat's cheese salad with a honey and herb marinade and strawberry dressing	
Cheese Burger - 200g Black cheese burger with Houdini sauce	
A Taste of India - 200g Black angus cheese burger with Indian spices	1€



Dessert 1 Drink

wine, beer or water



daytime and evening menu



ENTRÉE

supplément

Chroizo au miel avec vin rouge	
Patatas bravas croquant	
Katsu Curry de poulet mini	
Bandes de calamar au citron vert et sel noir	
Poivrons de padron au gingembre et ananas	
Bangers n mash mini ((mini saucisses à la purée de pommes de terre)	
Ailes de poulet BBQ Coréen	1€
Moules au cari rouge Thaïlandais	1€
Nachos Nirvana	1€
Poulet croquant servi dans un verre	1€
Tacos de poisson servi avec coriandre, avocat et chou	1.50€

PLAT PRINCIPAL

Poulet jerk Jamaïcain ervi avec riz et petits pois	
'Baba Ganoush' Grillé (vegana)	
London style 'Fish n Chips' (poisson frit et pomme frites)	
Katsu Curry poulet	
Plat spécial du jour	
Tataki au thon à la sauce orientale	3€
Côtes levées barbecue avec frites et salade de chou	3.50€
Steak de filet grillé avec frites et salade de chou	6.50€
Ensalada de maison	
Salade de chèvre avec marinade au miel et herbes et vinaigrette aux fraises	
Cheese Burger - 200g Burger au fromage avec sauce Houdini	
A Taste of India - 200g Burger au fromage aux épices indiennes	1€



Dessert 1 BOISSON

vin, bière ou eau

