

El A-Z de la parte Food de Jazz & Food

-- caravan Made --

Ginger Pork: brioix rodó, pulled pork a l'estil Caravan Made, compota de poma amb gingebre i col llombarda encurtida.

Veggie Burger: panet rodó, hamburguesa vegetariana de pastanaga, salsa de mostassa i mel i amanida de col i pastanaga.

-- casa Xica --

Arroz frito de verduras estilo Malasia (vegetariano): el clásico de Casa Xica, arroz asiático muy refrito con verduras. Súper rico.

Taco de cerdo cantonés: súper tender, juicy and spicy.

-- cloudstreet --

Torta de carnitas: cerdo cocinado a baja temperatura en pan de coca con salsa verde, cilantro, cebolla y lima.

Tacos de carnitas: tacos de carnitas, con cerdo cocinado a baja temperatura, salsa de pepino o de piña, cilantro, cebolla y lima.

-- Eureka Taquería --

Steak Taco & Chicken Taco: verde y rojo, armonía y pasión, jalapeños y chipotles!
Cevichelada: ceviche mexicano de mero on top & michemix dat sh*t on the bottom.

-- Foodies Barcelona --

Souvlaki de pollo marinado en za'atar: con pollo marinado en za`atar, una mezcla de especias muy usada en el mediterráneo oriental- pimiento asado, lechuga y salsa tzatziki de yogur griego con pimentón.

Souvlaki veggie con berenjena asada y halloumi.

-- Grasshopper --

Miso Ramen (vegetariano): sit down and slurp.

El A-Z de la parte Food de Jazz & Food

-- Jaaims' --

Bocata Houdini: cerdo a baja temperatura, salsa hoisin Jaaims',
cebolla caramelizada y virutas de parmesano.

Patatas masala naan

-- La cherry --

Café del buenísimo.

-- La Taguara --

Arepa Pabellón (gluten-free): la arepa es el pan por excelencia en Venezuela,
100% harina de maíz, rellena con productos típicos del caribe,
cocinados con las recetas tradicionales.

Tequeños (vegetariano): palitos de queso envueltos en una masa suave y crujiente.

-- Monchis Barcelona --

Huli Huli Quesadillas (gluten-free): recordando nuestros veranos en Maui con las BBQ de
pollo presentamos nuestras quesadillas Huli Huli! Pollo marinado en salsa barbacoa.

Mayak Mex Kimbap (vegano): el favorito coreano mexicano. Rollo de alga nori, con arroz,
espinacas salteadas con salsa chiltepe, pepino, zanahoria, cebollino acompañada de salsa
ponzu y veganesa de chipotle.

-- Rosemary's Garden --

Umami Flip (vegano y gluten-free): mini burguesitas de alubia pinta, shitake y tomate
ahumado servido con una ensalada crujiente thailandesa.

Pakora (vegetariano y gluten-free): trío de buñuelos de 7 verduras acompañados con salsa
de yogur, menta, miel y limón.

-- This & That co. --

Finger de queso cheddar con mermelada de tomate

Pollo coreano al estilo coreano con cacahuete y cebolleta

El A-Z de la parte Food de Jazz & Food

-- Trópico --

Taco de Pollo Pibil: tortillas de maíz rellenas de pollo marinado en salsa de achiote, acompañado de cebolla morada encurtida (también opción vegana).

Veggie Curry “Korma Style” (vegetariano): curry de anacardos y leche de coco con arroz basmati (not spicy).

-- Uay Balam --

Crumble de harina de almendra y frutos rojos (vegano, gluten-free, sin lactosa): el postre más vendido de Uay Balam, hecho con harina de almendra.

“Polaco” (vegetariano, gluten free): hecho de yogur griego verdadero, de fresitas salvajes y otros frutos rojos, con cobertura de chocolate blanco, y cubierto con nuestra granola casera!!! Polaco, vas a conseguir todo lo que te propongas.”

-- Warike --

Sanguche Nikkei (vegetariano, vegano): entremuslo de pollo deshuesado, marinado 48h en ají panca y miso, acompañado de zarsa criolla (cebolla roja, cilantro, ají limo, zumo de lima y salsa al olivo (aceitunas peruanas tipo botija).

Quinoa Veggie Burguer: hamburguesa de quinoa roja, blanca y negra orgánica peruana, acompañado de zarsa criolla y salsa de remolacha y muchas salsas más!!
Tributo a los Andes, papá!!!

-- Xixovic --

Gelats artesans reboníssims

Popsicles

-- Zajebisteria --

Bliny Carskie (crepe ruso gluten-free hecho con trigo sarraceno) o Bliny Gryczane (con una mezcla de harinas) con dos toppings entre: 1) tartar de arenque, con manzana, cebolla, mostaza, eneldo, 2) “Falso caviar” (en Rusia se prepara con verduras!), 3) remolacha, salmón marinado en especias y vodka, sour cream y rábano picante y 4) caballa ahumada y huevos con mayonesa.