



LA DIVA

FOOD DRINKS MUSIC

EXTRAVAGANTE
A TRAVÉS
Y MISTERIOSA

Un viaje gastronómico en busca de los mejores sabores del mundo. Una selección de todos aquellos platos clásicos y fusionados que te harán sentir como una

DIVA

ELÁSICOS

DE AQUÍ Y DE ALLÍ

TACOS DIVINOS HECHOS CON AUTÉNTICAS TORTITAS MEXICANAS

LA DIVA EN MXC D.F.

De pollo al curry

con mahonesa de sriracha, pico de gallo, col y la frescura del cilantro

3,9 €/UNIDAD

Vegan *de setas shiitake salteadas, tartar de tofu, jalapeños y soja*

con mahonesa de sésamo y un crunch especial

3,9 €/UNIDAD

De carrillera

guiso tradicional, aguacate, cebolla encurtida, cilantro y mahonesa de chipotlet

3,9 €/UNIDAD

TACOS DORADOS Y CRUJIENTES

De atún o salmón

servidos con guacamole, mahonesa de sriracha y quinoa frita

4,9 €/UNIDAD

OSTRAS FRANCESAS

SERVIDAS AL CENTRO CON LIMA Y SUS DOS SALSAS

Mignonette *chalotas, vinagre de Jerez, limón y pimienta rosa*

Cítrica *pomelo, naranja, limón, lima y cilantro*

CALIBRE Nº3: 3,9 €/UNIDAD

CALIBRE Nº2: 5,9 €/UNIDAD

BERENJENA A LA LLAMA

7,5 €

Una fruta... muy verdura

Con holandesa de miso, pesto de hierbas anisadas, queso feta, quinoa crujiente y tirabeques aliñados (1/2 berenjena)

GOFRE DE PATATA

8,5 €

Como una Diva... ¡brava, bravísima!

con allioli y salsa brava (2 unidades)

TRADICIONAL ENSALADILLA

8,5 €

Ensaladilla tradicional de verduras frescas al vapor

Con lima, ventresca de atún y rocas de AOVE



CREMOSA BURRATA ITALIANA

*acompañada de puerros asados al horno Jospet
y terminada con salsa de pesto fresco*

9,5 €

LAS CROQUETAS MEZCLANDO TRADICIÓN Y FUSIÓN

4 CROQUETAS CASERAS A ELEGIR:

De setas un clásico que no tiene más que setas y mascarpone de trufa

De bogavante 100% sabor a mar y allioli de turrón

De pollo casera y sabrosa

De jamón ibérico las de toda la vida, con un toque de ajomiel

De zamburiñas en su jugo con chile serrano y crema cítrica. El mar con un toque picante

9,9 €

BERLINA DE VACA

150g de jarrete de vaca tempurizado

con pisto de curry rojo, cremoso de apio bola asado, jugo de ibéricos y cebolla encurtida

10,5 €

LOS BUÑUELOS UN TOQUE VALENCIANO

De bacalao con allioli de membrillo (6 unidades)

10,5 €

HUEVOS DE CASERÍO CON GAMBA CRISTAL

acompañados de patatas paja y emulsión de marisco

11,5 €

POKE HOT CRAZY SALMON

con emulsión ligera de sésamo y shichimi tōgarashi

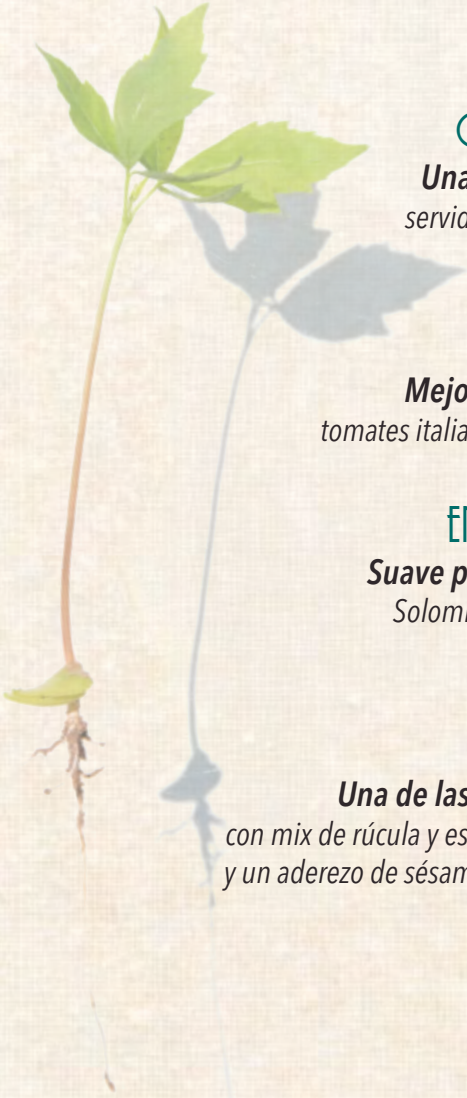
Le damos un toque de llama y lo servimos con arroz vaporizado, tartar de mango y aguacate, salsa barbacoa japonesa, alga nori y chalota

12,5 €

EL CÉVICHE DIVINO

Ceviche de corvina, auténtico sabor nikkei, con un toque de coco y fruta de temporada

12,5 €



ENSALADAS Y CREAMAS PARA CUIDARSE

GAZPACHO DE REMOLACHA 7,5 €

Una crema fresca con un color y un sabor inolvidables
servida fría con queso feta, brotes verdes aliñados y leche de coco
-- DE MAYO A OCTUBRE --

ENSALADA CAPRESSE 11,5 €

Mejoramos lo inmejorable... la clave está en los tomates
tomates italianos, mozzarella, pipas de girasol, crema de pesto y brotes de rúcula

ENSALADA DE POLLO RUSTIDO 11,5 €

Suave pero sabrosa, una delicia que nos transporta a Tailandia
Solomillos de pollo especiados, piña, salsa de coco y curry, tomates, misticanza y crispy onions bits

ENSALADA CAPRINA 12,5 €

Una de las favoritas de nuestra anfitriona, una ensalada divinísima
con mix de rúcula y espinacas baby, nueces, tomate dulce, manzana, queso de cabra caramelizado y un aderezo de sésamo que desearás que nunca se acabe. Si eres vegana/o, te quitamos el queso.

ARROZES Y PASTAS

DEL MUNDO

NOODLES YAKISOBA con VERDURAS

10,5 €

Desde Osaka, lo mejor de la street-food japonesa

Con las mejores verduras de nuestra huerta

POP CORN ROLL

12,5 €

Un roll de cine

Rollo de arroz con pollo katsu, cremoso de maíz ahumado, polvo de palomitas, shichimi tōgarashi y caramelo tostado

CRISPY ROLL

12,5 €

El placer de las texturas

Rollo de arroz y alga nori en tempura con salmón, espárragos, cebollino y queso, con salsa teriyaki y mahonesa japonesa

SWEET DIVA

12,5 €

Lujo nipón

Rollo de arroz con alga nori, foie, polvo de oro, mango, manzana en almíbar, mahonesa de trufa y caramelizado al Oporto

DRAGON ROLL

12,5 €

La esencia japonesa

Rollo de arroz, alga nori, langostinos tempurizados y espárrago triguero, envuelto en aguacate y sésamo, salsa teriyaki y mahonesa japonesa

CANNELLONI DE POLLO A L'AST

13,5 €

Nápoles en estado puro

Gratinados con Grana Padano y bechamel ahumada en su jugo

RAVIOLIS DE HONGOS

13,5 €

El sabor de Italia

Raviolis caseros y muy cremosos, rellenos de hongos

ARROZ DE COSTILLAS A LA BRASA

13,5 €

Todo el sabor del fuego

Arroz de costillas a la brasa con espárragos trigueros (De domingo a viernes al mediodía)

Todo nuestro pescado crudo ha sido previamente congelado siendo tratado contra el anisakis.

streets

TRILOGIA DE MOLLETES PEKINESES 14,5 €

Guisos de Oriente entre delicias de pan

De pollo cantonés, de rabo de toro laqueado y de carne mechada con achiote

VEGAN WRAP 14,5 €

Una locura... auténtico sabor lebanese

180g de falafel casero, crema de hierbas aromáticas, cebolla dulce, col lombarda encurtida, lechuga batavia y chutney de mango

SANDWICH PULLED PORK 14,5 €

Un clásico de New York

Dos bocadillos de pan brioche con 200g de carne de cerdo cocinada a baja temperatura durante 18 horas, crispy onion bits y mahonesa de chiles ahumados

LA DIVOLA 14,9 €

La pizza favorita de La Diva...

Pepperoni, tomates confitados, mozzarella, albahaca fresca y aceite picante al gusto

DIVA BURGER 15,9 €

¡Te la comerás con guantes! Para los amantes del queso...

200 g de carne picada de txuleta de vaca madurada con ketchup de chili, pepino encurtido, rúcula, cebolla caramelizada y pan de croissant napado con salsa cheddar y chips de bacon

DIVA SMASH BURGER 16,9 €

Doble smash burger (180 g)

con queso americano, bacon jam, pepinillos caseros y salsa Utopic

**TODAS NUESTRAS BURGERS SE SIRVEN CON PATATAS FRITAS CASERAS,
PAN BRIOCHE Y EMULSIÓN DE MOSTAZA ANTIGUA Y MIEL**

**DISPONEMOS DE PAN SIN GLUTEN. SUPLEMENTO, 1€
(NO GARANTIZAMOS AUSENCIA DE TRAZAS)**

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos por lo que, lamentándolo mucho, no podemos ni modificar ni alterar la receta original.
Muchas gracias por su comprensión.





DEL MAR... **Los PESCADOS**

BACALAO ALEJANDRA

200 g de lomo de bacalao confitado

*con allioli gratinado
y emulsión de piquillos*

15,5 €

ATÚN ROJO A LA BRASA

Un clásico de la casa (200g)

con verduras y mojo asiático

15,5 €

LUBINA RABIOSA 2PAX

Con un rebozado secreto, frita entera

*Se sirve muy crujiente, con demi-glacé de rape y salsa de ostras,
concentrado de coco-lima y un toque de curry verde.*

Finalizamos con crema de ají limón y crema de wasabi.

PESO APROX. 800g / PEDIDO MÍNIMO, 2 PERSONAS

34,5 € [2PAX] - 17,25 €/PAX

GUARNICIONES EXTRA

Patatas fritas	2,5 €
Pimientos del piquillo confitados	2,9 €
Ensaladita verde con vinagreta de nuez	2,9 €
Patatas fritas con pimientos de Padrón	3,5 €
Verduras al Jospé	4,5 €

PRECIOS DE GUARNICIONES INDIVIDUALES. SE RECOMIENDA NO COMPARTIR.



DE LA GRANJA...
Y A LA BRASA

LAS CARNES FAVORITAS DE LA DIVA

EL TORREZNO

¡Un torrezno muy Divo!

Panceta de cerdo a baja temperatura con marinada de soja y cítricos, y espuma de tomates secos

15,9 €

PATO PEKIN

El auténtico emperador de China

Tradicional pato laqueado al estilo Pekin (160g), servido con crêpes mandarinos y salsa hoisin de cebollino, pepino y puerro

17,5 €

SOLOMILLO DE TERNERA AL ORO

La carne más Divo se cubre de fiesta

a la brasa con parmentier de patata y chalota caramelizada (200 g)

20,5 €

POLLO TIKKA MASALA

India en estado puro (200g)

servido con arroz basmati y pan naan

15,5 €

SECRETO 100% IBÉRICO

Crujiente, a la brasa y en su punto (200g)

con jugo de Pedro Ximénez, patatas fritas y setas

15,5 €

EL STEAK TARTAR

COMO LE GUSTA A MARTIN

150g de solomillo madurado con encurtidos, cebolla, tabasco, salsa Perrins, yema de huevo y mostaza

17,5 €

NEW YORK STEAK

El rey de las carnes

300 g de chuleta de vaca con sartén de patatas a la sal de romero... Déjanos elegir su punto

19,5 €

TXULETON DE VACA FRISONA

Con 35 días de maduración

Aprox. 1kg de txuletón a la brasa en su punto óptimo de cocción
34,75€/persona (mínimo para 2 personas)

69,5 €



LOS POSTRES

LA MACEDONIA

4,9 €

Mix de frutas de temporada,
bañadas en jugo de frambuesas y almíbar de azahar

LOS MOCHIS 2 UNIDADES A ELEGIR

5,5 €

de sésamo, té verde, coco, chocolate, yuzu,
mango, piña colada, banana y chocolate,
caramelo con almendras y cheesecake
CONSULTAR DISPONIBILIDAD

TIRAMISU DE CHOCOLATE

5,9 €

con galletas Príncipe®, queso mascarpone en capas,
bizcochos de soletilla y un ligero baño de Kahlúa®

THE BROWNIE

5,9 €

de chocolate cremoso, Nutella®, nueces
y helado de vainilla de Madagascar

CREMOSA

5,9 €

tarta templada de queso
con galletas TUC® y caramelo salado

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y
pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos
por lo que, lamentándolo mucho, no podemos ni modificar ni
alterar la receta original.

Muchas gracias por su comprensión.

1,8 €

PAN ILIMITADO
POR COMENSAL

el divino TÉ

REFINADOS Y EXQUISITOS

TÉ BLANCO JARDÍN DE FRUTAS 3,5 €
Manzana, papaya, piña, grosellas y flores

TÉ VERDE Y BLANCO CHAMPAGNE Y FRESAS 3,5 €
Fresas, flor de malva, rosas, pimienta roja

TÉ VERDE CANELA Y NARANJA 3,5 €
Trozos de canela en rama y naranja

TÉ VERDE KOMBUCHA Flores 3,5 €

TÉ OOLONG SENSACIÓN 3,5 €
Mango y flor de girasol

TÉ NEGRO CHAI 3,5 €
Canela, clavo, cardamomo, jengibre, pimienta negra

TÉ NEGRO EARL GREY Esencia de bergamota 3,5 €

TÉ NEGRO VAINILLA Vainilla 3,5 €

TÉ ROJO PU-ERH COCO Y ROSAS Coco y rosas 3,5 €

TÉ ROJO PU-ERH PAN DE ESPECIAS 3,5 €
Anís estrellado, cardamomo, clavo, chocolate, naranja

SIN TEÍNA

TÉ ROOIBOS CHOCOLATE Y NARANJA 3,5 €
Chocolate, cáscara de naranja, flor de azahar

TÉ ROOIBOS NOCHES MÁGICAS 3,5 €
Canela, cilantro, naranja, papaya, plátano, piña

TISANA DIGESTIVA CEREZA Y VAINILLA 3,5 €
Cereza, manzana, hibisco, rosa mosqueta, sauco

TISANA RELAJANTE YOGI TEA 3,5 €
Canela, clavo, jengibre, pimienta negra, cardamomo, hojas de ginkgo

BÁSICOS

TÉ ROJO 3 €

TÉ VERDE 3 €

TÉ NEGRO 3 €

MANZANILLA 3 €

POLEO 3 €

CAFÉS

CAFÉ SOLO 2,9 €

CAFÉ CORTADO 2,9 €

BOMBÓN 3,5 €

CAFÉ CON LECHE 3,5 €

CAFÉ TOCADO 3,9 €





TÉ BLANCO

También llamado té del emperador, en nuestro caso de La Diva. Es la bebida con más antioxidantes. Fortalece las defensas, es antibacteriano y desintoxicante.

TÉ VERDE

Diurético, antioxidante y favorece la digestión y la pérdida de peso.

TÉ OOLONG

Es un potente antioxidante que se traduce en una mejora del sistema inmunitario. Es astringente y regula el colesterol.

TÉ NEGRO

Contiene flúor, reduce los niveles de azúcar en sangre y ayuda a combatir las infecciones.

TÉ ROJO PU-ERH

Es un potente antioxidante, metabolizador de grasas y ayuda en la concentración y agilidad mental.

TÉ ROOIBOS

Es la bebida de los deportistas. Contiene sales minerales, nutrientes y vitaminas C y E. Fortalece el sistema inmunológico y tiene propiedades antiinflamatorias.

TISANAS

No contienen teína. Se componen de plantas, hojas, flores o frutas y, dependiendo de su composición, pueden ser digestivas, relajantes...