

CARTA



ALÉRGENOS

Cocinainsurgente.com

DESCRIPCIÓN MARCA LAS VECES QUE HAGA FALTA

EMPANADA DE BIRRIA MEXICANA, QUESO SAN SIMÓN CON CHIMI DE TAMARILLO Y ALBAHACA. 00.00 €
PAN DE QUESO, SALSA DE CURRY ROJO Y GEL DE COCO. 00.00 €
CROQUETAS DE COSTILLA A LA BRASA A BAJA TEMPERATURA Y GEL DE LIMA. 00.00 €
TACO DE POLLO CRUJIENTE, TANDOORI, GLASEADO DE MANGO SPICY Y ENSALADA FRESCA. 00.00 €
PANCETA CRUJIENTE, HUANCAINA AHUMADA Y CEBOLLA ROJA CON CILANTRO FRESCO. 00.00 €
MILANESA DE SECRETO IBÉRICO, MAYO DE HUEVO FRITO Y QUESO GALMESANO CON PATATAS FRITAS CRIOLLAS. 00.00 €
FOCACCIA DE ROPA VIEJA, SU JUGO Y QUESO CURADO RALLADO. 00.00 €
TARTAR DE ATUN, YEMA CURADA, MAYO MISO Y AREPITA DE MAÍZ CRUJIENTE. 00.00 €
FIDEO UDON SALSA DE CALAMAR A LA BRASA GUANCIALE Y AIRE QUESO SAN SIMÓN. 00.00 €
MOLLEJA DE VACA A LA BRASA, MOSTAZA DE HIERBAS Y PANELA. ACOMPAÑADO DE CREMOSO DE PLATANO MACHO. 00.00 €
PAN BAO CASERO DE BRISKET DE VACA A BAJA TEMPERATURA, SALSA DE CHILES FERMENTADOS Y POLVO DE CHILE MORITA. 00.00 €
CREMA DE BERENJENA TATEMADA, TAHINA DE AJÍ PANCA, POLVO DE CHILES Y CREMA DE LIMA COMPAÑADO DE FOCACCIA. 00.00 €
CHOCOTORTA DE DULCE DE LECHE CON SALSA DE PISTACHO. 00.00 €
BIZCOCHO DE CHOCO BLANCO, DIPLOMÁTICA DE ESPECIAS, COMPOTA DE FRUTA DE TEMPORADA Y MERENGUES SECOS. 00.00 €

PLATS



ALLERGÈNES

Cocinainsurgente.com

DESCRIPTION MARQUEZ LES HORAIRES DONT VOUS AVEZ BESOIN

EMPANADA DE BIRRIA MEXICAINE, FROMAGE SAN SIMÓN AVEC TAMARILLO ET CHIMI AU BASILIC. 00.00 €
PAIN AU FROMAGE, SAUCE CURRY ROUGE ET GEL DE COCO. 00.00 €
CROQUETTES DE CÔTES GRILLÉES À BASSE TEMPÉRATURE ET GEL DE CHAUX. 00.00 €
TACOS AU POULET CROUSTILLANT, TANDOORI, GLAÇAGE ÉPICÉ À LA MANGUE ET SALADE FRAÎCHE. 00.00 €
BACON CROUSTILLANT, HUANCAINA FUMÉE ET OIGNON ROUGE AVEC CORIANDRE FRAÎCHE. 00.00 €
MILANAIS AU SECRET IBÉRIQUE, MAYONNAISE AUX ŒUFS AU PLAT ET FROMAGE GALMESAN AVEC FRITES CRÉOLES. 00.00 €
FOCACCIA AUX VIEUX VÊTEMENTS, SON JUS ET SON FROMAGE AFFINÉ RÂPÉ. 00.00 €
TARTARE DE THON, JAUNE SÉCHÉ, MAYONNAISE MISO ET AREPITA DE MAÏS CROUSTILLANT. 00.00 €
NOUILLES UDON CALAMARS GRILLÉS SAUCE GUANCIALE ET L'AIR DU FROMAGE SAN SIMÓN. 00.00 €
GÉSIER DE BŒUF GRILLÉ, MOUTARDE AUX HERBES ET PANELA. ACCOMPAGNÉ DE PLANTAIN CRÉMEUX. 00.00 €
PAIN BAO DE POITRINE DE BŒUF MAISON À BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE CHILI FERMENTÉE ET POUDRE DE CHILI MORITA. 00.00 €
CRÈME D'AUBERGINE TATÉE, TAHINI AU CHILI PANCA, POUDRE DE CHILI ET CRÈME DE CITRON VERT ACCOMPAGNÉE DE FOCACCIA. 00.00 €
DULCE DE LECHE CHOCOTORTA AVEC SAUCE PISTACHE. 00.00 €
GÂTEAU AU CHOCOLAT BLANC, DIPLOMATIQUE D'ÉPICES, COMPOTE DE FRUITS DE SAISON ET MERINGUES SÈCHES. 00.00 €

DISHES



ALLERGENS

Cocinainsurgente.com

DESCRIPTION MARK THE TIMES YOU NEED

MEXICAN BIRRIA EMPANADA, SAN SIMÓN CHEESE WITH TAMARILLO AND BASIL CHIMI. 00.00 €
CHEESE BREAD, RED CURRY SAUCE AND COCONUT GEL. 00.00 €
GRILLED RIB CROQUETTES AT LOW TEMPERATURE AND LIME GEL. 00.00 €
CRISPY CHICKEN TACO, TANDOORI, SPICY MANGO GLAZE AND FRESH SALAD. 00.00 €
CRISPY BACON, SMOKED HUANCAINA AND RED ONION WITH FRESH CILANTRO. 00.00 €
IBERIAN SECRET MILANESE, FRIED EGG MAYONNAISE AND GALMESAN CHEESE WITH CREOLE FRIES. 00.00 €
OLD CLOTHES FOCACCIA, ITS JUICE AND GRATED CURED CHEESE. 00.00 €
TUNA TARTAR, CURED YOLK, MISO MAYONNAISE AND CRUNCHY CORN AREPITA. 00.00 €
UDON NOODLES GRILLED SQUID SAUCE GUANCIALE AND SAN SIMÓN CHEESE AIR. 00.00 €
GRILLED BEEF GIZZARD, HERB MUSTARD AND PANELA. ACCOMPANIED BY CREAMY PLANTAIN. 00.00 €
HOMEMADE LOW TEMPERATURE BEEF BRISKET BAO BREAD, FERMENTED CHILI SAUCE AND MORITA CHILI POWDER. 00.00 €
TATED EGGPLANT CREAM, PANCA CHILI TAHINI, CHILI POWDER AND LIME CREAM ACCOMPANIED BY FOCACCIA. 00.00 €
DULCE DE LECHE CHOCOTORTA WITH PISTACHIO SAUCE. 00.00 €
WHITE CHOCO CAKE, DIPLOMATIC OF SPICES, SEASONAL FRUIT COMPOTE AND DRY MERINGUES. 00.00 €

INSLURGENTE®

INSLURGENTE®

INSLURGENTE®

HORARIO
 ABRE 9 AM
 CIERRA 11 PM
 TELÉFONO
 + 34 914 47 54 67

HORARIO
 ABRE 9 AM
 CIERRA 11 PM
 TELÉFONO
 + 34 914 47 54 67

HORARIO
 ABRE 9 AM
 CIERRA 11 PM
 TELÉFONO
 + 34 914 47 54 67

INSURGENTE®

Carta

INSURGENTE®

Plats

INSURGENTE®

Dishes

DESCRIPCIÓN MARCA LAS VECES QUE HAGA FALTA

EMPANADA DE BIRRIA MEXICANA, QUESO SAN SIMÓN CON CHIMI DE TAMARILLO Y ALBAHACA. 00.00 €
PAN DE QUESO, SALSA DE CURRY ROJO Y GEL DE COCO. 00.00 €
CROQUETAS DE COSTILLA A LA BRASA A BAJA TEMPERATURA Y GEL DE LIMA. 00.00 €
TACO DE POLLO CRUJIENTE, TANDOORI, GLASEADO DE MANGO SPICY Y ENSALADA FRESCA. 00.00 €
PANCETA CRUJIENTE, HUANCAINA AHUMADA Y CEBOLLA ROJA CON CILANTRO FRESCO. 00.00 €
MILANESA DE SECRETO IBÉRICO, MAYO DE HUEVO FRITO Y QUESO GALMESANO CON PATATAS FRITAS CRIOLLAS. 00.00 €
FOCACCIA DE ROPA VIEJA, SU JUGO Y QUESO CURADO RALLADO. 00.00 €
TARTAR DE ATUN, YEMA CURADA, MAYO MISO Y AREPITA DE MAÍZ CRUJIENTE. 00.00 €
FIDEO UDON SALSA DE CALAMAR A LA BRASA GUANCIALE Y AIRE QUESO SAN SIMÓN. 00.00 €
MOLLEJA DE VACA A LA BRASA, MOSTAZA DE HIERBAS Y PANELA. ACOMPAÑADO DE CREMOSO DE PLATANO MACHO. 00.00 €
PAN BAO CASERO DE BRISKET DE VACA A BAJA TEMPERATURA, SALSA DE CHILES FERMENTADOS Y POLVO DE CHILE MORITA. 00.00 €
CREMA DE BERENJENA TATEADA, TAHINA DE AJÍ PANCA, POLVO DE CHILES Y CREMA DE LIMA COMPAÑADO DE FOCACCIA. 00.00 €
CHOCOTORTA DE DULCE DE LECHE CON SALSA DE PISTACHO. 00.00 €
BIZCOCHO DE CHOCO BLANCO, DIPLOMÁTICA DE ESPECIAS, COMPOTA DE FRUTA DE TEMPORADA Y MERENGUES SECOS. 00.00 €

DESCRIPTION MARQUEZ LES HORAIRES DONT VOUS AVEZ BESOIN

EMPANADA DE BIRRIA MEXICAINE, FROMAGE SAN SIMÓN AVEC TAMARILLO ET CHIMI AU BASILIC. 00.00 €
PAIN AU FROMAGE, SAUCE CURRY ROUGE ET GEL DE COCO. 00.00 €
CROQUETTES DE CÔTES GRILLÉES À BASSE TEMPÉRATURE ET GEL DE CHAUX. 00.00 €
TACOS AU POULET CROUSTILLANT, TANDOORI, GLAÇAGE ÉPICÉ À LA MANGUE ET SALADE FRAÎCHE. 00.00 €
BACON CROUSTILLANT, HUANCAINA FUMÉE ET OIGNON ROUGE AVEC CORIANDRE FRAÎCHE. 00.00 €
MILANAIS AU SECRET IBÉRIQUE, MAYONNAISE AUX ŒUFS AU PLAT ET FROMAGE GALMESAN AVEC FRITES CRÉOLES. 00.00 €
FOCACCIA AUX VIEUX VÊTEMENTS, SON JUS ET SON FROMAGE AFFINÉ RAPÉ. 00.00 €
TARTARE DE THON, JAUNE SÉCHÉ, MAYONNAISE MISO ET AREPITA DE MAÏS CROUSTILLANT. 00.00 €
NOUILLES UDON CALAMARS GRILLÉS SAUCE GUANCIALE ET L'AIR DU FROMAGE SAN SIMÓN. 00.00 €
GÉSIER DE BŒUF GRILLÉ, MOUTARDE AUX HERBES ET PANELA. ACCOMPAGNÉ DE PLANTAIN CRÉMEUX. 00.00 €
PAIN BAO DE POITRINE DE BŒUF MAISON À BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE CHILI FERMENTÉE ET POUDRE DE CHILI MORITA. 00.00 €
CRÈME D'AUBERGINE TATÉE, TAHINI AU CHILI PANCA, POUDRE DE CHILI ET CRÈME DE CITRON VERT ACCOMPAGNÉE DE FOCACCIA. 00.00 €
DULCE DE LECHE CHOCOTORTA AVEC SAUCE PISTACHE. 00.00 €
GÂTEAU AU CHOCOLAT BLANC, DIPLOMATIQUE D'ÉPICES, COMPOTE DE FRUITS DE SAISON ET MERINGUES SÈCHES. 00.00 €

DESCRIPTION MARK THE TIMES YOU NEED

MEXICAN BIRRIA EMPANADA, SAN SIMÓN CHEESE WITH TAMARILLO AND BASIL CHIMI. 00.00 €
CHEESE BREAD, RED CURRY SAUCE AND COCONUT GEL. 00.00 €
GRILLED RIB CROQUETTES AT LOW TEMPERATURE AND LIME GEL. 00.00 €
CRISPY CHICKEN TACO, TANDOORI, SPICY MANGO GLAZE AND FRESH SALAD. 00.00 €
CRISPY BACON, SMOKED HUANCAINA AND RED ONION WITH FRESH CILANTRO. 00.00 €
IBERIAN SECRET MILANESE, FRIED EGG MAYONNAISE AND GALMESAN CHEESE WITH CREOLE FRIES. 00.00 €
OLD CLOTHES FOCACCIA, ITS JUICE AND GRATED CURED CHEESE. 00.00 €
TUNA TARTAR, CURED YOLK, MISO MAYONNAISE AND CRUNCHY CORN AREPITA. 00.00 €
UDON NOODLES GRILLED SQUID SAUCE GUANCIALE AND SAN SIMÓN CHEESE AIR. 00.00 €
GRILLED BEEF GIZZARD, HERB MUSTARD AND PANELA. ACCOMPANIED BY CREAMY PLANTAIN. 00.00 €
HOMEMADE LOW TEMPERATURE BEEF BRISKET BAO BREAD, FERMENTED CHILI SAUCE AND MORITA CHILI POWDER. 00.00 €
TATED EGGPLANT CREAM, PANCA CHILI TAHINI, CHILI POWDER AND LIME CREAM ACCOMPANIED BY FOCACCIA. 00.00 €
DULCE DE LECHE CHOCOTORTA WITH PISTACHIO SAUCE. 00.00 €
WHITE CHOCO CAKE, DIPLOMATIC OF SPICES, SEASONAL FRUIT COMPOTE AND DRY MERINGUES. 00.00 €

