

*My Higher* Higher Chef

# MENÚ

# *My Highs* **Entrantes**

---

## **Funky Tomato Bruschetta**

Pan crujiente con Tomatitos, Albahaca, Parmesano, ajo, vinagreta balsamica

## **Funky Setas Bruschetta**

Pan crujiente con queso gorgonzola, champiñones, cebolla confitada, rúcula y vinagre balsámico

## **Extra Sexy Bufala**

Mozzarella de Bufala con verduras de temporada y focaccia puliese

## **Extra Smoked Provola**

Queso ahumado italiano a la plancha con speck

## **Provoca High Pizzaiola**

Queso fundido italiano al horno con tomate, albahaca y romero

## **Huevo Special**

Huevo de corral frito, sal trufada y láminas de trufa  
(Opción \* con puré de patatas)

## **Cazuela Aire de Bosco**

Cazuela boletus con huevo de corral, trufa y nata

## **Polenta Love & Trufa**

Pastel de polenta con trufa, boletus, champiñones y fondue de parmesano.

## **Croqueteando**

Cinco croquetas rellenas de bechamel de trufa con jamón y un toque de trufa fresca

## **Crazy Stuffed Mushrooms**

Champiñones, salchicha, espinacas, queso fresco

## **Ensalada High Blue**

Queso Azul, Bacon, tomatitos, cebolla roja y ensalada crujiente

## **Stoned Cesar**

Ensalada estilo "Cesar" con migas de pan aromatizado con hierbas y virutas de parmesano.

## **Ensalada de Langostinos,**

Canónigos, aguacate y tomate

## **Envidia Loca**

Envidia, nueces y Roquefort

## **Brioche de Carrillera**

brioche de mantequilla, Carrillera de manzo, mayo picante y champiñones

## **Chorizo Brioche**

brioche de mantequilla, Chorizo picante

## **Lobster Brioche**

brioche de mantequilla, bogavante, huevo

## **Rodaja de queso de cabra en pasta filo con miel**

## **Pan 4:20**

Pan Hecho al momento con un cuatro diferentes mantequilla infusiónadas.

## **Cheesy Bread**

Pan Hecho al momento con parmesano, queso y hierbas especial

# *My Highs* **Principals**

## **PASTA**

(Toda nuestra pasta es fresca del día y totalmente customizable)

### **High original Carbonara Spaghetti**

Spaghetti con guanciale (carrillada de cerdo), yema de huevo, pimienta y queso pecorino

### **Pennette Spicy Vodka años 80**

### **Spaghetti Amatriciana**

tomate infusionado en pimienta, guanciale y queso pecorino

### **Linguine al pesto**

### **Spaghetti Bari**

Salsa casera al tomate, basilico y burrata Fresca

### **Spaghetti alla bosconara**

Spaghetti con champiñones, láminas de trufa, yema de huevo, pimienta y queso pecorino

### **Gnocchi 4:20**

(Quesos)

### **The Gnocco**

Gnocco fresco de ricotta y parmigiano con mantequilla trufada  
Fresh ricotta and gnocco with truffled butter

### **Raviolis gigantes**

Rellenos de mozzarella de búfala y espinacas con parmesano

## **Risotto Boletus**

Boletus, cebolla, ajo, parmesano

## **Risotto al champagne**

Risotto con champan, queso Parmigiano Reggiano, mantequilla con trufa y láminas de trufa negra  
15€ supplement per person

## **Risotto ai funghi e tartufo nero**

Risotto con boletus salteado, queso parmesano, mantequilla con trufa y láminas de trufa negra  
15€ supplement per person

## **CHEF special's CANNA PASTA**

pasta con hojas de cannabis servida en una nube llena humo  
cambia según lo que ha fumado lo chef.. pregunta!  
15€ supplement per person

# *My Highs* **Entrees**

---

(servido con elección de 2 sides, a menos que se elija de otro modo)

## **Vitel Tonnato**

Redondo de ternera española y una salsa típica de Piemonte elaborada con atún, anchoas, alcaparras y mayonesa.

## **Solomillo/Entrecote/Chuletón**

very Buttery  
a la Brasa  
special con Foie  
champiñones y Cava  
salsa de queso azul  
salsa a la pimienta negra

## **Sweet high heat Bbq Ribs**

Costillar Cannabico estilo St. Luis con salsa BBq special

## **Oreja de elefante**

Cotoletta a la milanese con ensalada fresca de rúcula y patata al romero

## **Special chef's SURF AND TURF**

Bogavante con salsa estilo Café de Paris y solomillo de ternera en su jugo  
€20 supplement per person

## **Bogavante with Love**

con patatas y huevos fritos

## **Pescado del dia a la Brasa**

## **Pescado del dia buttery**

## **Honey Salmon**

Salmon horneado a la soja con miel ajo y limon

## **Salmon a la Plancha**

Salmon, ajo, timo, limon

## **Pulpo**

Pulpo a la parrilla con pétalos de patata crujiente y crema de calabacín

## **Parmigiana Italiana**

Berenjenas con tomate, mozzarella, jamón york y parmesano

## **Disney Ratatuille**

## **Setas dulces setas**

Setas portobello, ajo y soja

# **Sides**

**Salteado de verduras de temporadas**

**Judías verdes en salsa de parmesano con bacon**

**Crujientes Coles De Bruselas Asadas a la Parmesana**

**Espárragos Verdes gratinados**

**Espinacas a la crema**

**Alchachofas a la Brasa**

**Patatas Fritas trufa y parmesano**

**Patatas asadas**

**Puree de patatas**

**Mac and Cheese**

# *My Highs* **Dulces**

---

## **Cannamisu'**

classic)

## **Nutella–Cannamisu**

(House special)

## **Stoned brownie de Nutella caliente**

## **Tarta al lemon con Nata cannabica y virutas de CannaMiel**

## **Tarta al chocolate con Nata cannabica y CannaCoco**

## **Extra Can–Cannoli con Ricotta Fresca**

## **Affogato**

Bomba helada de vainilla bañada en café italiano sobre tierrade avellana

## **Strudel**

Hojaldre de manzana y crema pastelera, maraschino y anís

## **Nutellino**

Crema de mascarpone, Nutella, galleta sin gluten y un toque de pistacho

## **Banana Rolls**

plátano, azúcar moreno, chocolate

## **Banana High Rolls**

plátano, ron oscuro, azúcar moreno, canela

## **Tarta Personalizada**

\$50 supplement