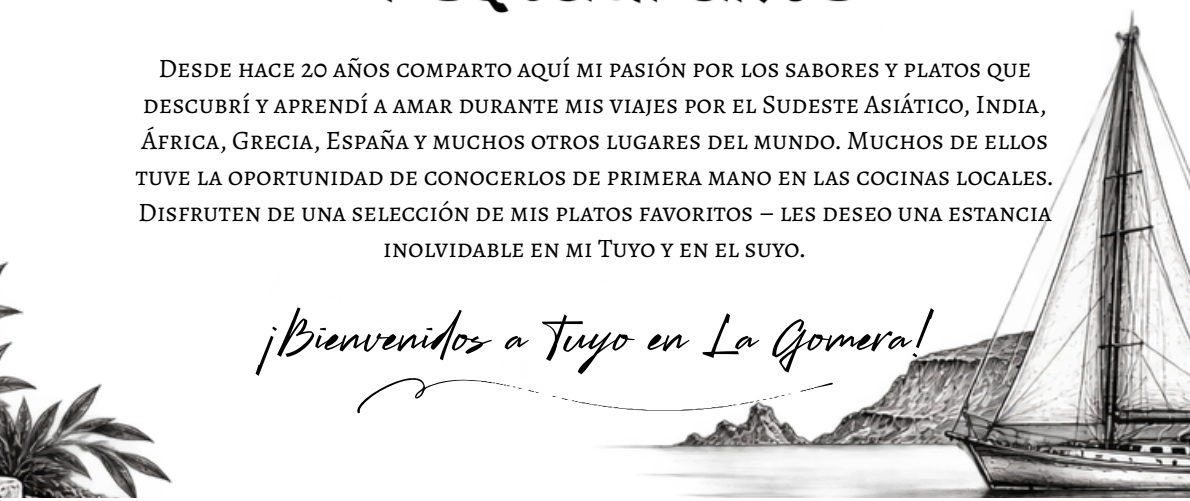
Tuyo
restaurante

Desde hace 20 años comparto aquí mi pasión por los sabores y platos que descubrí y aprendí a amar durante mis viajes por el Sudeste Asiático, India, África, Grecia, España y muchos otros lugares del mundo. Muchos de ellos tuve la oportunidad de conocerlos de primera mano en las cocinas locales. Disfruten de una selección de mis platos favoritos – les deseo una estancia inolvidable en mi Tuyo y en el suyo.

¡Bienvenidos a Tuyo en La Gomera!



ENTRANTES

Feta Griega **12,00**

Queso de oveja a la plancha con aceite de oliva tomate, cebolla, pimiento, aceitunas, ajo, guindilla y orégano

Champiñones al Ajillo **9,50**

Champiñones salteados en aceite de oliva con ajo, pimiento, cebolla, perejil, chile y un toque de jerez

Mar y Tierra **14,50**

Gambas, champiñones y jamón serrano salteados en mantequilla de ajo y hierbas, con perejil y un toque de jerez

Gambas al Ajillo Tuyo **13,00**

Gambas en aceite de oliva con ajo, pimiento, cebolla, perejil, chile y un toque de jerez

Sopa Tom Kha **9,00**

Sopa tailandesa de leche de coco con champiñones, pimiento, cebolla y hierbas tailandesas

con pollo + **2,00** con gambas o tofu + **3,00**

Masoor Dal **8,50**

Sopa de lentejas rojas con leche de coco, tomate, cebolla, cilantro fresco y yogur

Gyozas **10,50**

Crujientes gyozas fritas rellenas de verduras, acompañadas de una salsa de soja, vinagre de arroz y chile

Horiatiki Ensalada Griega **13,00**

Tomate, pepino, cebolla roja, pimiento, ajo, guindilla, aceitunas negras, orégano, queso feta, aceite de oliva y zumo de limón

Ensalada Tuyo Pequeña **8,00**

Pequeña ensalada de hojas variadas con tomate, pepino, cebolla, manzana, nueces, vinagreta de frambuesa y parmesano

PLATOS PRINCIPALES

ASIA DEL SUR - INDIA

Butter Chicken **17,50**

Tiras de pechuga de pollo salteadas en una suave y cremosa salsa de tomate, con cilantro fresco, ensalada y arroz basmati

Chicken Tikka Masala **17,00**

Curry de pollo en salsa de tomate y cebolla con espinacas frescas, cilantro, yogur y arroz basmati *(también disponible en versión vegetariana)*

Chana Dal **14,00**

Curry especiado de garbanzos con tomate, cebolla, espinacas y yogur, acompañado de arroz basmati

Chicken Korma **17,00**

Curry suave y cremoso de almendras con coliflor, zanahoria, pimiento y cebolla (también disponible en versión vegetariana)

SUDESTE ASIÁTICO - VIETNAM / TAILANDIA / INDONESIA

Wok Hoisin **14,50**

Verduras salteadas al wok con cacahuetes, salsa hoisin, cilantro fresco y arroz basmati

con pollo + **3,00** con gambas o tofu + **4,00**

Beef Indochine **21,00**

Tiras de solomillo de ternera salteadas con jengibre, chile, cilantro y cacahuetes, sobre ensalada con aliño de lima y acompañadas de arroz basmati

Tahu Gado Gado **18,00**

Tofu crujiente con rebozado de panko y almendras, salsa de cacahuete y chile, verduras salteadas al wok y arroz basmati

Nasi Kuning **13,50**

Arroz al estilo indonesio con pimiento, cebolla, calabacín y champiñones

con pollo + **3,00** con gambas o tofu + **4,00**

Pad Thai **14,00**

Fideos *de arroz salteados con verduras, cacahuetes, cilantro fresco, pepino, salsa de tamarindo, cebolleta y lima*

con pollo + **3,00** con gambas o tofu + **4,00**

Gaeng Keow **15,00**

Curry verde tailandés con leche de coco, pimiento, judías verdes, berenjena, champiñones, cebolla, cilantro fresco, hierba limón y albahaca tailandesa, acompañado de arroz basmati

con pollo + **3,00** con gambas o tofu + **4,00**

Pla Kapong Nam Prik **21,00**

Dorada fresca entera a la parrilla con una salsa tailandesa de albahaca, dulce y picante, acompañada de ensalada y arroz basmati

ASIA ORIENTAL - JAPÓN / COREA

Tuna Teriyaki **21,00**

Filete de atún fresco a la plancha con salsa teriyaki de naranja y jengibre, verduras salteadas al wok y arroz basmati

Tuna Tataki **20,00**

También disponible como entrante **15,00**

Atún ligeramente marcado con costra de togarashi y sésamo, acompañado de ensalada de pepino y wakame, tempura de verduras y arroz basmati

Bulgoggi Barbecue Beef **22,00**

Finas láminas de solomillo de ternera sobre verduras salteadas al wok, con una sabrosa salsa barbacoa coreana y arroz basmati

POSTRES

Mousse casera de chocolate y menta **7,50**

Elaborada con chocolate negro y chocolate con menta

Crema Catalana **6,00**

Con jengibre, ralladura de naranja y una crujiente capa de azúcar caramelizada

Yogur griego **7,00**

Con miel, canela y nueces

Gâteau au Chocolat **7,50**

Pequeño pastel de chocolate con corazón caliente y fundente, acompañado de salsa de vainilla y Amaretto y almendras tostadas

Crema de mango, maracuyá y mascarpone **7,50**

Suave crema afrutada de mango y maracuyá con mascarpone de vainilla y cremoso yogur griego