



PERSIMMON'S

Restaurante & Coctelería

Nuestra coctelería artesanal está basada en *Chacha*, un doble destilado tradicional georgiano elaborado con materias primas de alta calidad, recogidas a mano.

TAMADA

Chacha, jengibre, lima / 13

KOKHTA

Chacha, frambuesa fresca, lima / 13

AAGULAVA

Chacha, granada, hierba buena / 14

TAMAR MEPHE

Chacha, limón, float de Saperavi / 13

AMANTE

Chacha, fruta de la pasión / 14

AR GAICHACHO

Chacha, burbon, limón, remolacha / 13

ATREVIDO

Chacha, cordial de lima, lima fresca / 13

Pregunta por nuestra coctelería fuera de carta

Si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte con nuestro personal.

SURTIDO DE PKHALEULI

Tres dips georgianos de calabaza, remolacha y espinaca. Acompañados de pan casero de maíz / 16

GEBJALIA

Queso sulguni relleno de ricotta y menta en salsa de mango / 16

ENSALADA DE PERSIMMON'S

Ensalada de la casa con fruta de temporada / 17

BADRIJANI NIGVZIT

Berenjena rellena de pasta de nueces especiada con salsa de granada / 17

CROQUETAS DE CARRILLERA

Acompañadas de salsa de Kharcho / 18

ALCACHOFAS CRUJIENTE

Ensalada de tomates verdes y mojo verde / 16

PATATAS BABY AL HORNO

Eneldo, aceite de trufa, cebolla encurtida y creme fraîche / 12

KHACHAPURI EN BROCHETA

Tres tipos de quesos, mantequilla ahumada y yema de huevo a la brasa / 18

BLINIS CON CARNE

Crepes rellenas de carne con salsa de tomate especiado / 19

MERLUZA CRUJIENTE

Salsa de calamar con adjika de tomate verde braseado / 24

A LA BRASA

BIKINI GEORGIANO

Bikini de cochinillo con salsa tradicional georgiana de ciruelas verdes, zanahorias y pepinos marinadas con aceite tostado y lombardas encurtidas / 17

POLLO DE CORAL

A la brasa con queso ahumado, sobre trigo sarraceno y tkemali de frambuesa, con hierbas aromáticas y vinagreta / 27

OJAKHURI

Pluma ibérica a la parrilla con escabeche de setas salteadas, cebolla caramelizada, hierbas aromáticas y granada fresca / 31

QABABI

Carne de ternera ahumada y asada a la parrilla, envuelto en una hoja verde de lechuga con verduras encurtidas / 25

ENTRAÑA DE TERNERA

Acompañada de Ajabsandali (guiso de verduras ahumadas y salsa de pimientos especiada y ligeramente picante) / 27

PULPO A LA BRASA

Acompañado con (Gomi) guiso de maíz molido y salsa de chiles y especias georgianas (Adjika) / 29

POSTRES

TIRAMISÚ DE PERSIMMON'S / 10

PELAMUSHI / 10

Postre tradicional georgiano: cuajada de zumo de uva con nueces caramelizadas en miel y reducción de granada

KHACHOS PASKA / 10

Postre tradicional de Georgia: requesón de cítricos y crema caramelizada de vainilla