

starters**crispy pork belly**

chinese soy

poke bowl - salmon or tuna

sushi rice, avocado, pickled daikon, wakame,
red radish, crispy nori

bruschetta (v)

heirloom tomatoes, olive tapenade, baby basil, mozzarella

crispy chilli salt squid

homemade sweet chilli sauce

max chicken salad

chinese cabbage, chilli, coriander, honey mustard dressing

heirloom tomato salad (vg)(gf)

seasonal tomatoes, truffle tofu

soup of the day

ask your waiter

roast mains**black spot pork belly**

rolled & roasted with crispy crackling, apple sauce

irish leg of lamb

deboned and cooked to perfection, lamb gravy

slow roast angus beef rump

eight-hour slow roast beef, red wine beef gravy

roast chicken

lemon & herb roast chicken, herbed chicken gravy

*all accompanied with celeriac and parsnip purée,
pan-seared kale and red onion, confit roast potatoes,
honey-roast carrots, homemade yorkshire pudding.
extra condiments available: english mustard, mint sauce,
horseradish, black garlic aioli*

dessert**warm apple tatin**

vanilla ice cream and caramel sauce

carrot cake

vanilla icing

baileys creme brûlée

caramelised with brown sugar, cacao crumble

red berry baked cheesecake

vanilla custard, fresh berries, whipped cream

starters

crispy pork belly 14.75
chinese soy

poke bowl - salmon or tuna 22.00
sushi rice, avocado, pickled daikon, wakame,
red radish, crispy nori

bruschetta (v) 14.00
heirloom tomatoes, olive tapenade, baby basil, mozzarella

crispy chilli salt squid 15.25
homemade sweet chilli sauce

max chicken salad 17.50
chinese cabbage, chilli, coriander,
honey mustard dressing

heirloom tomato salad (vg) 16.95
seasonal tomatoes, truffle tofu

soup of the day 12.50
ask your waiter

mains

wagyu burger 21.00
chipotle aioli, lettuce, caramelised onion,
monterey jack cheese, potato skin fries

korean bbq chicken 26.00
pickled cucumber (half chicken)

salmon teriyaki 26.00
glazed with teriyaki, lemon and lime, served with bok choy

thai green curry 25.00
tiger prawns, sweet potato, lychee, bok choy and
aubergine

lobster linguini 38.00
half grilled lobster, lemon and herb champagne sauce

argentinian beef rib eye 34.00
herb buttered mash potato, broccolini, red wine jus

margherita pizza (v) 12.95
tomato sauce, mozzarella de buffalo, basil

bbq chicken pizza 16.25
smoked chicken, jack daniel's bbq sauce, mozzarella,
roasted peppers, jalapeño, red onion

dessert

warm apple tatin 8.95
vanilla ice cream and caramel sauce

carrot cake 8.95
vanilla icing

baileys creme brûlée 8.95
caramelised with brown sugar, cacao crumble

red berry baked cheesecake 8.95
vanilla custard, fresh berries, whipped cream

entrantes**panceta crujiente**

soja china

poke bol - salmón o atún

arroz de sushi, aguacate, daikon encurtido, wakame, rábano rojo, nori crujiente

bruschetta (v)

tomates 'heirloom', tapenade de aceitunas, albahaca baby, mozzarella

calamares crujientes con chile y sal

aderezo casero de chile dulce

ensalada de pollo de max

col china, chile, cilantro, aderezo de miel y mostaza

ensalada de tomate 'heirloom' (vg)(sg)

tomates temporada con tofu trufado

sopa del día

pregunte a su camarero

principales**panceta 'black spot'**

enrollado y asado con chicharrones crujientes y salsa de manzana

pierna de cordero irlandesa

deshuesada y cocinada a la perfección y salsa de cordero

lomo de ternera angus asado a fuego lento

carne asada a fuego lento durante ocho horas con salsa de carne al vino tinto

pollo asado

pollo asado al limón y hierbas, salsa de pollo a las hierbas

todo acompañado de puré de apionabo y chirivía, col rizada a la sartén, cebolla roja, patatas asadas confitadas, zanahorias asadas con miel, pudin yorkshire.

condimentos adicionales disponibles: mostaza inglesa, salsa de menta, rábano picante, alioli de ajo negro.

postres**tatin de manzana tibio**

helado vainilla y salsa caramelo

tarta de zanahoria

azúcar glas de vainilla

baileys creme brûlée

caramelizado con azúcar moreno y crumble de cacao

tarta de queso al horno con bayas rojas

natillas de vainilla, bayas frescas, nata montada

entrantes

panceta crujiente 14.75
soja china

poke bol - salmón o atún 22.00
arroz de sushi, aguacate, daikon encurtido, wakame, rábano rojo, nori crujiente

bruschetta (v) 14.00
tomates 'heirloom', tapenade de aceitunas, albahaca baby, mozzarella

calamares crujientes con chile y sal 15.25
aderezo casero de chile dulce

ensalada de pollo de max 17.50
col china, chile, cilantro, aderezo de miel y mostaza

ensalada de tomate 'heirloom' (vg)(sg) 16.95
tomates temporada con tofu trufado

sopa del día 12.50
pregunte a su camarero

principales

hamburguesa de wagyu 21.00
alioli chipotle, lechuga, cebolla caramelizada, queso jack, patatas fritas con piel

pollo bbq coreano 26.00
pepino encurtido (medio pollo)

salmón teriyaki 26.00
glaseado con salsa teriyaki, limón y lima, con bok choy

curry verde tailandés 25.00
gambas tigre, batata, lichi, bok choy y berenjena

linguini de langosta 38.00
media langosta a la parrilla, salsa de champán con limón y hierbas

lomo alto de argentina 34.00
puré de patata con hierbas, bimi, salsa de vino tinto

pizza margerita (v) 12.95
salsa de tomate, mozzarella de búfala, albahaca

pizza con pollo a la barbacoa 16.25
pollo ahumado, salsa bbq jack daniel's, mozzarella, pimientos asados, jalapeños, cebolla roja

postres

tatin de manzana tibio 8.95
helado vainilla y salsa caramelo

tarta de zanahoria 8.95
azúcar glas de vainilla

baileys creme brûlée 8.95
caramelizado con azúcar moreno y crumble de cacao

tarta de queso al horno con bayas rojas 8.95
natillas de vainilla, bayas frescas, nata montada