

ENTRANTES

Pan cristal, tomate rallado, albahaca, aceite de oliva virgen extra y sal Maldon (1)

Pan brioche tostado, ricotta aliñada, anchoas del Cantábrico, uvas negras, brotes y escarola (1/2/9)

Alcachofa, salsa de Parmesano y Paleta Ibérica (2)

Hinojo asado, soja, emulsión de almendras y rúcula ligeramente picante (4/11/14)

Hummus de garbanzos, remolacha, espárragos, espinacas baby y aceite de paprika, acompañado de nuestra focaccia caliente (1/14)

Chipirones fritos, mayonesa de limón y sal gruesa (1/6/12)

Almejas salteadas, leche de coco, curry y chorizo picante (6/14)

Sepia a la plancha, patata mantecada, judía verde redonda, tomate aliñado, albahaca y vinagre balsámico (2/6)

CRUDOS

Tartar de atún rojo Bluefin, higos frescos y mayonesa de soja (9/11/12)

Tartar de sirvia, apio crujiente, mayonesa de yuzu y bottarga de mújol (9/10/12)

Tartar de corvina, gazpacho de aguacate, aceite verde y pan crujiente (1/9/10)

Crudité de tomates, aceitunas taggiasca, alcaparras, orégano y cebolla roja marinada

Tartar de ternera nacional, aceite de oliva extra virgen, sal Maldon y trufa negra de verano fresca

CRUSTÁCEOS (3/13)

NUESTROS CRUSTÁCEOS SE VENDEN POR PIEZA, COCINADOS A LA PLANCHA O A LA SAL O SERVIDOS CRUDOS ACOMPAÑADOS DE NUESTRAS MAYONESAS (12)

Gamba roja
Carabinero mediano
Cigala XXL
Langostino

PRIMEROS

Raviolo casero templado relleno de ricotta, emulsión de tomate datterino, gambas rojas crudas y sobrasada payesa (1/2/3/10/12/14)

Paccheri "Golosos", tomate datterino, bogavante, gambas, carabineros y reducción de cigalas (1/2/3/10/12)

Spaghettoni fresco, almejas sin cascara, perejil y aceite de oliva virgen extra (1/6/10/12)

Tallarines de pasta fresca, boloñesa de mar, guanciale, tomate seco y albahaca (1/6/9/10/12)

Calamarata de pasta fresca con calabacines, albahaca, cacio y pepe, aceite de oliva virgen extra y guindilla (1/2/12/14)

Tortello hecho a mano relleno de pulled beef, Parmesano y trufa negra de verano (1/2/12)

CARNE

CADA CARNE SE ACOMPAÑA DE SU SALSA

Solomillo de ternera nacional aprox. 300 gr aprox.

Entraña USA 300 gr aprox.

Cube roll Argentino 300 gr aprox.

Secreto Ibérico de Bellota 300 gr aprox.

PESCADO

CADA PESCADO SE ACOMPAÑA DE SU SALSA

Lenguado a la plancha 600 gr aprox. (9)

Pulpo a la plancha, aceite, limón y perejil (6)

Lomo de corvina a la plancha (9)

Calamar de Formentera a la plancha (6)

PESCADO POR KILO (9)

Lubina

Rodaballo

Pescado local

COCCIÓN

Horno: patatas, tomate cherry, aceitunas taggiasca, alcaparras y albahaca

Parrilla: hierbas frescas y patatas al horno

Sal: aromas y patatas al horno

GUARNICIONES

Patatas baby al horno con sal gruesa aromatizada

Remolacha a la plancha, yogur griego y albahaca (2)

Puré de patatas, mantequilla, Parmesano y trufa negra de verano (2)

Zanahorias asadas, jengibre y salvia

Calabaza al horno, queso de cabra y anacardos (2/4)

Judía verde plana a la parrilla cacio e pepe (2)

Bimi con alioli (12)

Rúcula, Parmesano y frambuesas

AMOR, PAN Y ACEITE

ALÉRGENOS

1.GLUTEN/ 2.LÁCTEOS/ 3.CRUSTÁCEOS/ 4.FRUTOS SECOS/ 5.LUPINO/ 6.MOLUSCO/ 7.MOSTAZA/ 8.SÉSAMO/
9.PESCADO/ 10.APIO/ 11.SOJA/ 12.HUEVOS/ 13.SULFITOS/ 14.PICANTE

N.B: Los productos de pesca destinados a ser consumidos crudos o poco cocinados han sido sometidos a congelación conforme a la normativa vigente para garantizar la seguridad alimentaria. Disponemos de pasta y pan sin gluten bajo petición. Nuestro personal está disponible para proporcionar información sobre los alérgenos presentes en los platos.