

ENTRANTES Y ENSALADAS

Pan cristal, anchoas del Cantábrico, tomate rallado y aliñado (1/9)

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

Carpaccio de ternera hecha a baja temperatura, mostaza, anchoas y Parmesano (7/9/12)

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

Sauté de almejas, jengibre, limón, albahaca y tomate (6)

La Caesar salad: lechuga, pechuga de pollo, bacon, pan crujiente, Parmesano y aliño de mostaza (1/2/7)

La Caprese de gambas: gambas al vapor, tomate, mozzarella de Búfala, albahaca, rúcula y sal Maldon (2/3)

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 ternera nacional, mayonesa de anchoas y pan brioches (1/9/12)

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

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 PLATOS

Calamarata de pasta fresca, tomate, emulsión de mozzarella de Búfala y albahaca (1/2/10/12)

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

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

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

Raviolo casero relleno de ricotta, berenjena y pez espada (1/2/9/12)

CARNE

CADA CARNE SE ACOMPAÑA CON SU SALSA

Hamburguesa de Angus, cheddar, lechuga, tomate, bacon y mayonesa, servida con nuestras patatas fritas (1/2/12)

Tataki de ternera 300 gr aprox., sal gruesa y romero

Entraña USA 300 gr aprox.

Secreto Ibérico de Bellota 300 gr aprox.

PESCADO

CADA PESCADO SE ACOMPAÑA CON SU SALSA

Sardinias locales "para chuparse los dedos" (9)

Calamar de Formentera a la plancha (6)

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

Fish and chips: bacalao, patatas fritas y mayonesa de lima (1/9/12)

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

Patata baby al horno con sal aromatizada

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

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

Bimi con alioli (7/12)

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.