

ENTRÉES

Pan Cristal, tomate râpée, basilic, huile d'olive extra vierge et sel Maldon (1)

Pain brioche toasté, ricotta assaisonnée, anchois de Cantabrie, raisins noirs, jeunes pousses et scarole (1/2/9)

Artichaut, sauce Parmesan et jambon Ibérique (2)

Fenouil rôti, soja, émulsion d'amandes et roquette légèrement relevée (4/11/14)

Houmous de pois chiches, betterave, asperges, jeunes pousses d'épinard, huile au paprika, accompagné de notre focaccia chaude (1/14)

Chipirons frits, mayonnaise au citron et sel gros (1/9/12)

Palourdes sautées, lait de coco, curry et chorizo épicé (6/14)

Seiche snackée, purée de pommes de terre, haricots verts, tomate assaisonnée, basilic et vinaigre balsamique (2/9)

CRUS

Tartare de thon rouge Bluefin, figues fraîches et mayonnaise au soja (9/11/12)

Tartare de sériole, céleri croquant, mayonnaise au yuzu et bottarga de mulot (9/10/12)

Tartare d'ombrine, gaspacho d'avocat, huile verte et pain croustillant (1/9/10)

Crudités de tomates, olives taggiasche, câpres, origan et oignon rouge mariné

Tartare de bœuf italien, huile d'olive extra vierge, sel Maldon et truffe noire fraîche d'été

CRUSTACÉS (3/13)

NOS CRUSTACÉS SONT VENDUS À LA PIÈCE, CUIITS À LA PLANCHA OU AU SEL, OU SERVIS CRUS, TOUS ACCOMPAGNÉS DE NOS MAYONNAISES (12)

Crevette rouge
Carabinero moyen
Langoustine XXL
Crevette Royale

PLATS DE PÂTES

Ravioli fait maison tiède, farci à la ricotta, émulsion de tomate datterino, crevettes rouges crues et "sobrasada payesa" (1/2/3/10/12/14)

Paccheri "Goloso", tomate datterino, homard, crevettes, carabineros et réduction de langoustines (1/2/3/10/12)

Spaghettoni frais, palourdes décortiquées, persil et huile d'olive extra vierge (1/6/10/12)

Tagliatella de pâtes fraîches, ragoût de mer, guanciale, tomate séchée et basilic (1/6/9/10/12)

Calamarata de pâtes fraîches, courgettes, basilic, cacio e pepe huile d'olive extra vierge, et piment (1/2/12/14)

Tortello fait main, farci au pulled beef, Parmesan et truffe noire d'été (1/2/12)

VIANDES

CHAQUE VIANDE EST ACCOMPAGNÉE DE SA SAUCE

Filet de bœuf 300 g env.

Entraña américaine 300 g env.

Cube roll Argentin 300 g env.

Secreto Ibérique de Bellota 300 g env.

POISSONS

CHAQUE POISSON EST ACCOMPAGNÉE DE SA SAUCE

Sole à la plancha 600 g env. (9)

Poulpe grilled, huile, citron et persil (6)

Filet d'ombrine, grillé à la plancha côté peau (9)

Calamar de Formentera grillé (6)

POISSONS AU KILO (9)

Bar

Turbot

Poisson pêché localement (9)

CUISSON

Au four: pommes de terre, tomates cerises, olives taggiasche, câpres et basilic

À la grille: herbes fraîches et pommes de terre au four

En croûte de sel: aromates et pommes de terre au four

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre grenaille au four et sel aromatisé

Betterave à la plancha, yaourt grec et basilic (2)

Purée de pommes de terre, beurre, Parmesan et truffe noire d'été (2)

Carottes rôties, gingembre et sauge

Courge au four, fromage de chèvre et noix de cajou (2/4)

Pois gourmands grillés, cacio e pepe (2)

Bimi et aioli (12)

Roquette, parmesan et framboises

AMOUR, PAIN ET HUILE D'OLIVE

ALLERGÈNES

1. GLUTEN/ 2. PRODUITS LAITIERS/ 3. CRUSTACÉS/ 4. FRUITS À COQUE/ 5. LUPIN/ 6. MOLLUSQUES/
7. MOUTARDE/ 8. SÉSAME/ 9. POISSON/ 10. CÉLERI/ 11. SOJA/ 12. ŒUFS/ 13. SULFITES/ 14. ÉPICES

Les produits de la pêche destinés à être consommés crus ou peu cuits ont été soumis à un traitement de congélation conforme à la réglementation en vigueur afin de garantir la sécurité alimentaire. Des pâtes et du pain sans gluten sont disponibles sur demande. Notre personnel est à votre disposition pour toute information concernant les allergènes présents dans les plats.