

Entrantes – Starters

Provolone gratinado con huevo frito, rúcula y esencia de trufa blanca 12.50 €

English. Provolone gratin with fried egg, arugula and truffle essence

Mejillones a la marinera 13.90 €

English. Mussels with marinara sauce

Rollitos de berenjenas a la Parmigiana 13.00 €

Berenjena con salsa de tomate, mozzarella, queso taleggio fundido y pesto de albahaca

English. Aubergine with tomato sauce, mozzarella, melted cheese and green pesto

Tartar de vaca madurada 16.50 €

Tartar de solomillo de vaca madurada sobre “genovese” de garbanzos y yema de huevo curada

English. Matured cow tartare on chickpea “genovese” and cured egg yolk

Milhojas de patata y bacalao gratinado 13.50 €

Con pimientos asados y cremoso de puerro ahumado

English. Cod and potato millefeuille gratin with roasted peppers and smoked leek cream

“Arancini” (2 und.) 9.90 €

Típica croqueta siciliana de arroz al azafrán rellena

English. Typical Sicilian croquette of stuffed saffron rice

Vitello Tonnato 14.50 €

Carpaccio de ternera asada a baja temperatura acompañado de tomate cherry, rúcula y salsa de atún

English. Beef Carpaccio roasted at low temperature with cherry tomato, rocket salad and tuna sauce

Ceviche tibio de atún 15.90 €

Ceviche tibio de atún con leche de tigre de maracuyá

English. Warm tuna ceviche with passion fruit tiger milk

Friturita mixta 17.90€

Fritura mixta de calamares y langostinos con verdura en tempura

English. Mixed fry of squid and prawns

Langostinos crujientes (6 und.) 13.50 €

Langostinos crujientes con salsa de mango al tamarindo

English. Crispy prawns with mango tamarind sauce

Platos Principales

Linguine con almejas al aroma de limón 17.00 €

Linguine con almejas, crema de patata y zest de limón

English. Linguine with clams, potato cream and lemon zest

Spaghettone “alla puttanesca” de bacalao 15.00 €

Spaghettone en salsa de tomate con aceitunas mallorquinas, alcaparras, tomate seco y bacalao

English. Spaghettone in tomato sauce with Mallorcan olives, capers, dried tomato and cod

Carbonara de Mar 17.00 €

Spaghettoni en salsa “Frutti di Mare” con crema de huevo

English. Spaghettoni in “Frutti di Mare” sauce with egg cream

Sedanini con puntas de solomillo y setas del bosque 15.50 €

Macarrones con puntas de solomillo de ternera con setas mixtas del bosque al aroma de trufa blanca

English. Macaroni with beef sirloin tips with mixed forest mushrooms and white truffle aroma

Risotto al pimiento de morrón con cremoso de búfala 14.50 €

Risotto con crema de pimiento rojo, mozzarella de búfala y aceite de albahaca

English. Risotto with red pepper cream, mozzarella buffalo and basil oil

Panzerotto Pomod’Oro 16.00 €

Raviolis rellenos de setas mixtas del bosque y ricotta en salsa de parmesano al aroma de trufa blanca

English. Ravioli stuffed with mixed forest mushrooms and ricotta in a parmesan sauce with white truffle aroma

Tortellone Rústico 16.00 €

Raviolis rellenos de salchicha, brócolis de Puglia y guindilla sobre lecho de pesto de tomate seco, aceite de albahaca y crujiente de aceituna negra

English. Ravioli stuffed with sausage, Puglia broccoli and chilli on a bed of dried tomato pesto, basil oil and crunchy black olive

Lasagna casera “alla Bolognesa” 15.00 €

Lasaña casera de carne de vacuno con salsa de tomate y bechamel

English. Classic beef Lasagna with tomato sauce and bechamel

Segundos Platos

Atún en costra de pistacho 22.50 €

Atún rojo en costra de pistacho con verduras agridulces y cremoso de membrillo
English. Red Tuna with pistachio crust sweet and sour vegetables and creamy quince

Milhojas de lubina 21.50 €

Milhojas de lubina con verdura y salsa de mango al curry
English. Sea bass millefeuille with vegetables and mango curry sauce

“Tagliata” de vaca madurada 24.50 €

Entrecote de vaca madurada en tiras con patatas trufadas al romero
English. Matured beef entrecote with truffled rosemary potatoes

Secreto Iberico 22.50 €

Secreto ibérico a baja temperatura con salsa de ostras, setas shitake y tirabeques con patatas
English. Slowly cooked Iberian “Secreto” with oyster sauce, shitake mushrooms and snap peas and potatoes

Postres

Tiramisú Classico 5.00 €

Coulant de chocolate con salsa de frutos del bosque 6.00 €

English. Chocolate coulant with forest fruit sauce

Tatín de Manzana con helado de vainilla 6.00 €

English. Apple Tatín with vanilla ice-cream

Cheesecake con mermelada de higos 5.00 €

English. Cheesecake with fig marmalade

Tarta del día 5.50 €

English. Cake of the day