



GRAN SELECCIÓN DEL MEJOR PESCADO DEL DÍA SERVIDO CON SALSAS MEDITERRÁNEAS

Selezione del miglior pescato del giorno accompagnato con salse mediterranee

Selection of the best raw fish of the day Mediterranean dressing

CRUDO PEQUEÑO € 23

9 piezas

CRUDO MEDIO € 80

32 piezas

CRUDO GRANDE € 150

60 piezas

TARTAR DE PESCADO DEL DÍA

Tartar di pescato del giorno

Tartare of catch fish of day

€ 25

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GRAN RESERVA AÑO 2014

Prosciutto iberico - Gran Riserva - Anno 2014

Fine of Jamon Iberico Ham - 2014

€ 31

*COMPOSICIÓN DE PESCADO Y CRUSTÁCEOS

*Composizione di pesce e crostacei

*Fish and seafood assiette

€ 45

Todos los productos horneados son caseros
Tutti i prodotti da forno sono preparati da noi
All products from the oven are homemade

*El producto podría ser congelado
*Il prodotto potrebbe essere congelato
*The product could be frozen

VAT 10%



ENTRANTES

Antipasti

Starters

VENTRESCA DE ATUN ASADA "A LA PUTTANESCA"

Ventresca di tonno scottata alla puttanesca

Seared flank of tuna "puttanesca"

€ 23

MERLUZA GRATINADA CON ACEITUNAS, HINOJO Y ALMENDRAS

Merluzzo gratinato con olive verdi, finocchi e mandorle

Gratinated cod with green olives, fennel and almonds

€ 20

***PULPO ASADO CON TOMATE CONFITADO, GUANCIALE Y PAPIKA**

*Polpo arrosto con pomodori confit, guanciale e paprika

*Roasted octopus with tomatoes confit, bacon and paprika

€ 20

TARTAR DE TERNERA CON ALCAPARRA, QUESO DE CABRA FRESCO Y PISTACHO

Tartare di vitello con capperi, caprino e pistacchio

Veal tartar with capers, fresh goat cheese and pistachio

€ 19

***ENSALADA DE SEPIA, RAGÙ AL NERO Y SALSA VERDE**

*Insalata di seppia, ragù al nero e cappon magro

*Cuttlefish salad with black ragù ad green sauce

€ 20

COMPOSICIÓN DE QUINOA, BROCOLI, TOFU Y CAMELO SALADO

Composizione di quinoa, broccoli, tofu e caramello salato

Assiette of quinoa, broccoli, tofu and salted caramel

€ 19

Todos los productos horneados son caseros
Tutti i prodotti da forno sono preparati da noi
All products from the oven are homemade

*El producto podria ser congelado
*Il prodotto potrebbe essere congelato
*The product could be frozen

VAT 10%



PRIMEROS PLATOS

Primi piatti
First course

SPAGHETTI TRADICIONALES CON TOMATES DEL VESUVIO

Mitici spaghetti al pomodoro del Vesuvio
Traditional spaghetti with Vesuvio's tomatoes
€ 21

MENESTRA DE PASTA CON PESCADO DE ROCA Y MARISCO

Minestra di pasta con crostacei e piccoli pesci di scoglio
Soup of shellfish and Ibizenco fish and pasta
€ 24

CANNOLIS DE PASTA FRESCA RELLENO DE POLLO A LA CAZADORA

Cannoli di pasta fresca con ripieno di pollo alla cacciatora
Homemade cannoli filled with chicken cacciatore
€ 21

RAVIOLI DE CANGREJO CON ESPÁRRAGOS Y BISQUE

Ravioli di granchio con asparagi e bisque
Crab ravioli with asparagus and bisque
€ 23

TROFIE AL PESTO CON JUDÍAS VERDES Y PATATA

Trofie al pesto con fagiolini verdi e patate
Trofie with pesto, green beans and potatoes
€ 22

LINGUINE CON ACEITE DE ANCHOAS, ALMENDRAS Y PAN CRUJIENTE

Linguine con colatura di alici, mandorle e briciole di pane
Linguine with anchovies oil, almonds and bread crumbs
€ 24



PESCADOS DEL MAR MEDITERRANEO

Pesce del mar Mediterraneo
Fish from Mediterranean sea

ROTJA GRATINADA CON ALUBIAS DE CONTRONE Y ESCAROLA

Scorfano gratinato con fagioli di Controne e scarola ripassata
Scorpion fish gratinated with Controne beans and escarole

€ 33

RODABALLO SALVAJE BRASEADO CON HINOJO, NARANJA Y SALSA DE OSTRAS

Rombo selvaggio scottato con finocchi, arance e salsa di ostriche
Grill wild turbot with fennel, orange and oyster sauce

€ 33

TEMPURA DE PESCADO Y MARISCO CON VERDURAS DE TEMPORADA

Pesci e crostacei in tempura con verdure di stagione
Fish and seafood tempura with seasonal vegetables

€ 29

LUBINA A LA PLANCHA CON FREGOLA SARDA Y MARISCO

Branzino arrosto con fregola Sarda e frutti di mare
Grilled seabass with Sardinian fregola and seafood

€ 33

PESCADO DEL MEDITERRANEO

Pesce del mar Mediterraneo
Fish from the Mediterranean Sea

€ 80/kg



NUESTRAS CARNES

Le nostri carni

Our meats

CARRILLERA DE TERNERA CON TOPINAMBUR, SETAS SALVAJES Y ALBARICOQUE

Guancia di vitello con topinambur, funghi e albicocche candite
Veal cheek, Jerusalem artichoke, mushroom and candied apricots

€ 29

CHULETA DE CORDERO CON HIERBAS, ESPINACAS Y CEBOLLETTAS

Costolette di agnello alle erbe con spinaci e cipollotti
Rack of lamb with herbs, spinach and shallots

€ 33

SOLOMILLO DE VACA A LA PIMIENTA, PATATAS ASADAS Y VERDURAS

Filetto di manzo al pepe con patate arrosto e verdure
Fillet of beef, pepper, roasted potatoes and baby vegetables

€ 35
