



---

## **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**

9 piezas

### **CRUDO MEDIO**

32 piezas

### **CRUDO GRANDE**

60 piezas

---

## **TARTAR DE PESCADO DEL DÍA**

Tartare del pescato del giorno

Tartare of catch fish of the day

---

## **\*COMPOSICIÓN DE PESCADO Y CRUSTÁCEOS**

\*Composizione di pesce e crostacei

\*Fish and seafood assiette

---

## **JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA**

### **GRAN RESERVA AÑO 2014**

Prosciutto iberico - Gran Riserva Anno 2014

Iberico Ham 2014

---

Todos los productos horneados son caseros  
Tutti i prodotti da forno sono preparati da noi  
All products from the oven are homemade  
INC VAT 10%

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



---

## ENTRANTES

Antipasti  
Starters

---

### **VENTRESCA DE ATUN ASADA "A LA PUTTANESCA"**

Ventresca di tonno scottata alla puttanesca  
Seared flank of tuna "puttanesca"

### **MERLUZA GRATINADA CON ACEITUNAS, HINOJO Y ALMENDRAS**

Merluzzo gratinato con olive verdi, finocchi e mandorle  
Gratinated cod with green olives, fennels and almonds

### **\*PULPO ASADO CON TOMATO CONFITADO, GUANCIALE Y PAPRIKA**

\*Polpo arrosto con pomodori confit, guanciale e paprika  
\*Roasted octopus with tomatoes confit, bacon and paprika

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

Tartare di vitello con capperi, caprino e pistacchio  
Veal tartare with capers, fresh goat cheese and pistachio

### **\*ENSALADITA DE SEPIA, RAGÙ AL NERO Y SALSA VERDE**

\*Insalata di seppia, ragù al nero e cappon magro  
\*Cuttlefish salad with black ragù and green sauce

### **COMPOSICIÓN DE QUINOA, BROCCOLI, TOFU Y CAMELO SALADO**

Composizione di quinoa, broccoli, tofu e caramello salato  
Assiete of quinoa, broccoli, tofu and salty caramel

---



---

## PRIMEROS PLATOS

Primi piatti  
First course

---

### SPAGHETTI TRADICIONAL CON TOMATES DEL VESUVIO

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

### MINESTRA DE PASTA CON PESCADO DE ROCA Y MARISCO

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

### 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

### RAVIOLI DE GAMBAS CON BURRATA Y LIMA

Ravioli di gamberi con burrata e lime  
Prawn ravioli with burrata cheese and lime

### TROFIE AL PESTO CON JUDÍAS VERDES Y PATATA

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

### LINGUINE CON ACEITE DE ANCHOAS, ALMENDRAS Y PAN CRUJIENTE

Linguine con colatura de alici, mandorle e briciole de pane  
Linguine with anchovy's oil, almonds and bread crumble

---



---

## **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  
Gratinated Scorpion fish with Controne beans and escarole

### **RODABALLO SALVAJE BRASEADO CON HINOJO, NARANJA Y SALSA DE OSTRAS**

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

### **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

### **LUBINA A LA PLANCHA CON ESPARAGOS Y REMOLACHA**

Branzino scottato con variazione di asparagi e rapa rossa  
Seared seabass with asparagus and beetroot

## **PESCADO DEL MEDITERRANEO**

Pesce del mar Mediterraneo  
Fish from the Mediterranean Sea

---



---

## **NUESTRAS CARNES**

Le nostre carni  
Our meats

---

### **CARILLERA DE TERNERA CON ESPUMA DE PATATAS, SETAS SALVAJES Y ALBARICOQUE**

Guancia di vitello con spuma di patate, funghi e albicocche candite  
Veal cheek with potatoes foam, mushroom and candied apricots

### **CHULETAS DE CORDERO EMPANADAS, ESPINACAS Y PIMIENTO ROJO AMARGO**

Costolette di agnello dorate, flan di spinaci e papaccelle  
Herb crusted rack of lamb, spinach and sour red pepper

### **SOLOMILLO DE ANGUS CON PATATAS ASADAS Y CALABACIN ESCABECHE**

Filetto di Angus con patate arrosto e zucchine alla scapece  
Fillet of Angus beef with roasted potatoes and courgettes escabeche

---