



---

## 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

€ 27

---

## JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GRAN RESERVA

Año 2014

Prosciutto iberico - Gran Reserva - Anno 2014

Fine of Jamon Iberico Ham - 2014

€ 31

---

## CARPACCIO DE GAMBAS ROJA CON YOGURT, AGUACATE Y KUMQUAT

arpaccio di gamberi rossi con yogurt, salsa di avocado e kumquat

Carpaccio of red prawns with yogurt, avocado sauce and kumquat

€ 32

---



---

## ENTRANTES

Antipasti

Starters

---

### ATÙN LIGERAMENTE AHUMADO AL SAKE CON CALABACÍN Y YOGURT

Tonno leggermente affumicato al sake con zucchine e yogurt  
Smoked tuna sake with courgettes and yogurt

€ 24

### PULPO ASADO CON PESTO DE ALBAHACA, PINONES Y TIRABEKE AGRIDULCE

Polpo arrosto con patate al basilico, pinoli e taccole in agrodolce  
Roasted octopus with basil pesto, peanuts and sugar beans

€ 23

### TARTARE DE TERNERA CON ALCAPARRA, QUESO DE CABRA FRESCO Y PISTACHO

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

€ 22

### ENSALADITA DE SEPIA CON CALABAZA MARINADA, COLIFLOR Y NARANJA

Insalata di seppia con zucca marinata, cavolfiori e arancia  
Cuttlefish salad with marinated pumpkin, cauliflower and orange

€ 23

### SOPA DE OLIVAS CON MERLUZA

Zuppa di olive con merluzzo  
Filet of cod and olive soup

€ 24

### COMPOSICIÓN DE VERDURAS QUINOA, TOFU Y REMOLACHA

Composizione di verdure, quinoa ,tofu e rapa rossa  
Assiete of vegetables, quinoa, tofu and beetroot

€ 22

---



---

## PRIMEROS PLATOS

Primi piatti  
First course

---

### SPAGHETTI TRADICIONALES CON TOMATES DEL VESUVIO

Mitici spaghetti al pomodoro del Vesuvio  
Traditional spaghetti with Vesuvio's tomatoes  
€ 23

### 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  
€ 25

### CANNOLIS DE PASTA FRESCA CON BACALAO "PIZZAIOLA"

Cannoli di pasta fresca con baccala' alla pizzaiola  
Fresh pasta cannoli with black cod "pizzaiola"  
€ 26

### RAVIOLIS CASEROS DE PASTA FRESCA CON BERENJENAS, PARMESANO Y TOMATE CONFITADO

Raviolo di pasta fresca con melanzane, parmigiano e pomodori confit  
Fresh homemade ravioli Pasta, aubergine, Parmesan cheese, and tomato confit  
€ 23

### GNOCCHI DE PATATA IBICENCA CON SETAS, QUESO MANCHEGO AHUMADO Y KALE

Gnocchi di patata Ibizenca con funghi porcini, manchego affumicato e cavolo nero Ibizenco  
Potato gnocchi, porcini mushrooms, smoked Manchego cheese and kale  
€ 24

### LINGUINE CON ACEITE DE ANCHOAS, ZUMO DE ESPINACAS Y PAN CRUJIENTE

Linguine con colatura di alici , succo di spinaci e briciole  
Linguine with anchovies oil, spinach sauce, bread crumble  
€ 26

---



---

## **PESCADOS DEL MAR MEDITERRANEO**

Pesce del mar Mediterraneo  
Fish from Mediterranean sea

---

### **ROTJA GRATINADA CON CREMA DE PATATA AHUMADA, CAFÉ Y MANZANA VERDE**

Scorfano gratinato con crema di patate affumicate, caffè e mela verde  
Scorpion fish gratin with smoked potato cream, coffee and green apple

€ 33

### **RODABALLO SALVAJE EN SALSA DE FRUTOS DE MAR CON TIRABEKE Y ALGAS**

Rombo selvaggio in guazzetto di frutti di mare con taccole e alghe  
Wild turbot in seafood sauce with sugar snaps seaweed

€ 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

€ 30

### **LUBINA A LA PLANCHA CON BERENJENAS Y GAZPACHO**

Branzino arrosto con caponatina di melanzane e gazpacho  
Grilled seabass with aubergine and gazpacho

€ 35

### **PESCADO DEL MEDITERRANEO**

Pesce del mar Mediterraneo  
Fish from the mediterranean sea

€ 80/kg

---



---

## NUESTRAS CARNES

Le nostri carni  
Our meats

---

### **CARILLERA DE CERDO IBERICO A LA CERVEZA CON SETAS SALVAJES, ESPUMA DE PATATA Y TARTARE DE GAMBAS**

Guanciale di maiale alla birra con porcini, spuma di patate e tartar di gamberi  
Beer braised Iberico pork cheek with porcini mushroom, potatoes cream and prawn tartare  
€ 29

### **CHULETA DE CORDERO ASADA CON TOPINAMBUR QUEMADO, AJO NEGRO Y CRUMBLE CON REGALIZ**

Costolette di agnello con topinambur bruciato , aglio nero e crumble alla liquirizia  
Roasted rack of lamb with Jerusalem artichoke, black garlic and liquorice crumble  
€ 33

### **SOLOMILLO DE VACA CON AVELLANA , PATATA Y LECHUGA BRASEADA**

Filetto di manzo con nocciole tostate, patate e lattuga  
Fillet of beef with hazelnut, potatoes and braised lettuce  
€ 35

---