

ENTRANTES

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

BOQUERONES CRUJIENTES CON TOMATE CONFITADO Y ALMENDRAS

Acciughe croccanti con pomodoro confit e
mandorle

Crispy anchovies with confit tomatoes and
almonds

TARTÁR DE TERNERA, QUESO DE CABRA FRESCO Y PISTACHO

Tartare di vitello, caprino e pistacchio

Veal tartare, fresh goat cheese and pistachio

SOPA DE VERDURA CON ALBAHACA

Minestrone di verdura con basilico

Vegetable soup with basil

PLATO PRINCIPAL

SPAGHETTI ALMEJAS Y "BOTTARGA"

Spaghetti con vongole e bottarga

Spaghetti with clams and "bottarga"

RAVIOLI CASEROS DE PASTA FRESCA CON BERENJENAS, PARMESAN Y TOMATE CONFITADO

Ravioli di pasta fresca con melanzane,
parmigiano e pomodori confit

Fresh homemade ravioli pasta, aubergine,
Parmesan cheese, and tomato confit

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

CODILLO DE CERDO CON RAÍZ DE APIO Y MANZANA

Stinco di maiale con sedano rapa e mela verde

Braised Pork Shank with Celery roots and apple

POSTRES

MOUSSE DE COCO Y CHOCOLATE

Mousse di cocco cioccolato
Coconut mousse and
chocolate

TARTA DE MANZANA Y HELADO CANELA

Torta di mela con gelato alla
cannella Apple cake and
cinnamon ice cream

ESPUMA DE MANDARINA SORBETE DI LIMON

Soffice al mandarino,
sorbetto de Limon
Clementine mousse, lemon
sorbet cake

3 PLATOS € 35

VAT incluido