ES

TAPAS & ENTRANTES

Pan tostado con tomate y aceite de oliva VG — 6,50
Alérgenos: Gluten

Paletilla Ibérica — 24,00

Croqueta de vaca vieja con alioli de guindilla (1u) — 3,00
Alérgenos: Lácteos, harina, huevo, gluten y sulfitos

Pimientos de Padrón a la brasa con parmesano y cítricos AV — 10,50
Alérgenos: Lácteos

Bruschetta de steak tartar picante — 16,00
Alérgenos: Huevo, sulfitos, gluten y lácteos

Bruschetta de gambitas blancas, alioli especiado y huevo a baja temperatura — 16,00
Alérgenos: Crustáceos, huevo, gluten y lácteos

Coliflor a la brasa, endivias, harissa y yogur AV — 9,50
Alérgenos: Lácteos y sulfitos

Carpaccio de apio nabo asado, parmesano, limón confitado y harissa AV — 13,50
Alérgenos: Sulfitos, huevo, apio y lácteos

Noodles tibios con verduras salteadas, maitake y salsa de judías negras VG — 18,00
Alérgenos: Gluten, soja, sésamo y sulfitos

Ensalada de escarola, aguacate, remolacha, manzana, apio y vinagreta de alcachofas VG — 14,00
Alérgenos: Frutos secos con cáscara y apio

Burrata con melón marinado, vinagreta picante con lima y menta V — 18,00
Alérgenos: Lácteos y sulfitos

Tartar de corvina y langostinos con guacamole y vinagreta de soja y yuzu — 18,50
Alérgenos: Crustáceos, gluten, soja, pescado, sésamo y sulfitos

Vieiras a la plancha con puré de boniato ahumado y salsa de tamarindo — 18,50
Alérgenos: Moluscos, soja, lácteos, sulfitos y sésamo

Tataki de atún, tapenade con limón y ensalada de hinojo — 21,00
Alérgenos: Sulfitos y pescado

Pulpo brasa con puré de coliflor, tomate concassé y mojo verde — 20,50
Alérgenos: Moluscos, sulfitos y lácteos

Alitas de pollo a la brasa con salsa picante de melocotón — 15,00
Alérgenos: Soja, sésamo y gluten

Langostinos a la brasa con salsa curry y mojo verde — 18,50
Alérgenos: Crustáceos, soja, sulfitos, sésamo y frutos secos con cáscara

MINI PIZZETAS para picar

LITTLE ITALY: Mozzarella, tomate cherry, albahaca y chili V — 10,50
Alérgenos: Gluten y lácteos

TORINO: Mozzarella, burrata, mortadela, aceite de trufa y pistacho — 12,50
Alérgenos: Gluten, lácteos, sulfitos y frutos secos con cáscara

MALLORCA: Mozzarella, sobrasada, miel y queso de Mahón — 12,50
Alérgenos: Gluten, lácteos y sulfitos

DE NUESTRO HORNO DE BRASA

Pescados

Rodaballo con refrito de ajo, chili y pimentón 25,00
Alérgenos: Pescado

Lubina con mantequilla de hierbas 24,00
Alérgenos: Pescado y lácteos

Dorada a la brasa, salsa de ajos tiernos y guisantes salteados con mantequilla ahumada 24,00
Alérgenos: Pescado, lácteos y sulfitos

Bogavante a la brasa con patata morada, salsa de mostaza y aire de fruta de la pasión 35,00
Alérgenos: Crustáceos, lácteos, mostaza y sulfitos

Carnes

Burger de ternera con queso cheddar y salsa de mostaza y miel 18,50
Alérgenos: Gluten, lácteos, mostaza y sulfitos

Pollo asado al estilo peruano con salsa cremosa de ají amarillo 18,50
Alérgenos: Soja, sulfitos y lácteos

Pluma ibérica marinada 21,00

Cordero a baja temperatura en su jugo y aceite de menta 22,00
Alérgenos: sulfitos, apio

Costillar de ternera Angus en doble cocción en su jugo (2 personas) 38,00
Alérgenos: Sulfitos y apio

Entraña de ternera Angus con chimichurri (180gr) 19,50

Solomillo de ternera (200gr) 26,00

Entrecot de ternera +30 días de maduración (300gr) 26,00

Tomahawk de vaca vieja +30 días de maduración (1kg) 66,00

SALSAS

Setas con trufa, pimienta verde, chimichurri 2,50
Alérgenos: Lácteos, sulfitos y apio

GUARNICIONES

Patatas fritas VG 5,00

Boniato asado con crema de yogur y hierbas (2 personas) V 8,50
Alérgenos: Lácteos y frutos secos con cáscara

Patatas al horno con ajo y romero VG 6,00

Bimi asado con alioli de ajo asado, cebolla frita y parmesano AV 6,50
Alérgenos: Lácteos y gluten

Espárragos a la parrilla con vinagreta de beicon y dátiles AV 6,50
Alérgenos: Sulfitos

Cogollos a la brasa, aliño cremoso de hierbas y vinagreta de avellanas AV 6,00
Alérgenos: Huevo, mostaza y frutos secos con cáscara

Aceitunas y hummus 2,60€/persona V *Vegetariano* VG *Vegano* AV *Adapt. Vegano/ Vegeratiano* **IVA incluido**