

TAPAS & ENTRANTES

Pan tostado con tomate y aceite de oliva VG <i>Alérgenos: Gluten</i>	6,50
Paletilla Ibérica	24,00
Croqueta de vaca vieja con alioli de guindilla (1u) <i>Alérgenos: Lácteos, harina, huevo, gluten y sulfitos</i>	3,00
Pimientos de Padrón a la brasa con parmesano y cítricos AV <i>Alérgenos: Lácteos</i>	10,50
Bruschetta de steak tartar picante <i>Alérgenos: Huevo, sulfitos, gluten y lácteos</i>	16,00
Bruschetta de gambitas blancas, alioli especiado y huevo a baja temperatura <i>Alérgenos: Crustáceos, huevo, gluten y lácteos</i>	16,00
Coliflor a la brasa, endivias, harissa y yogur AV <i>Alérgenos: Lácteos y sulfitos</i>	9,50
Carpaccio de apio nabo asado, parmesano, limón confitado y harissa AV <i>Alérgenos: Sulfitos, huevo, apio y lácteos</i>	13,50
Noodles tibios con verduras salteadas, maitake y salsa de judías negras VG <i>Alérgenos: Gluten, soja, sésamo y sulfitos</i>	18,00
Ensalada de escarola, aguacate, remolacha, manzana, apio y vinagreta de alcachofas VG <i>Alérgenos: Frutos secos con cáscara y apio</i>	14,00
Burrata con melón marinado, vinagreta picante con lima y menta V <i>Alérgenos: Lácteos y sulfitos</i>	18,00
Tartar de corvina y langostinos con guacamole y vinagreta de soja y yuzu <i>Alérgenos: Crustáceos, gluten, soja, pescado, sésamo y sulfitos</i>	18,50
Vieiras a la plancha con puré de boniato ahumado y salsa de tamarindo <i>Alérgenos: Moluscos, soja, lácteos, sulfitos y sésamo</i>	18,50
Tataki de atún, tapenade con limón y ensalada de hinojo <i>Alérgenos: Sulfitos y pescado</i>	21,00
Pulpo brasa con puré de coliflor, tomate concassé y mojo verde <i>Alérgenos: Moluscos, sulfitos y lácteos</i>	20,50
Alitas de pollo a la brasa con salsa picante de melocotón <i>Alérgenos: Soja, sésamo y gluten</i>	15,00
Langostinos a la brasa con salsa curry y mojo verde <i>Alérgenos: Crustáceos, soja, sulfitos, sésamo y frutos secos con cáscara</i>	18,50

MINI PIZZETAS para picar

LITTLE ITALY: Mozzarella, tomate cherry, albahaca y chili V <i>Alérgenos: Gluten y lácteos</i>	10,50
TORINO: Mozzarella, burrata, mortadela, aceite de trufa y pistacho <i>Alérgenos: Gluten, lácteos, sulfitos y frutos secos con cáscara</i>	12,50
MALLORCA: Mozzarella, sobrasada, miel y queso de Mahón <i>Alérgenos: Gluten, lácteos y sulfitos</i>	12,50

DE NUESTRO HORNO DE BRASA

Pescados

Rodaballo con refrito de ajo, chili y pimentón <i>Alérgenos: Pescado</i>	25,00
Lubina con mantequilla de hierbas <i>Alérgenos: Pescado y lácteos</i>	24,00
Bogavante a la brasa con patata morada y salsa de mostaza <i>Alérgenos: Crustáceos, lácteos, mostaza y sulfitos</i>	35,00

Carnes

Burger de ternera con queso cheddar y salsa de mostaza y miel <i>Alérgenos: Gluten, lácteos, mostaza y sulfitos</i>	18,50
Pollo asado al estilo peruano con salsa cremosa de ají amarillo <i>Alérgenos: Soja, sulfitos y lácteos</i>	18,50
Pluma ibérica marinada	21,00
Rack de cordero marinado en aceite de hierbas	26,00
Costillar de ternera Angus en doble cocción en su jugo (2 personas) <i>Alérgenos: Sulfitos y apio</i>	38,00
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 <i>Alérgenos: Lácteos, sulfitos y apio</i>	2,50
--	------

GUARNICIONES

Patatas fritas VG	5,00
Boniato asado con crema de yogur y hierbas (2 personas) V <i>Alérgenos: Lácteos y frutos secos con cáscara</i>	8,50
Patatas al horno con ajo y romero VG	6,00
Bimi asado con alioli de ajo asado, cebolla frita y parmesano AV <i>Alérgenos: Lácteos y gluten</i>	6,50
Espárragos a la parrilla con vinagreta de beicon y dátiles AV <i>Alérgenos: Sulfitos</i>	6,50
Cogollos a la brasa, aliño cremoso de hierbas y vinagreta de avellanas AV <i>Alérgenos: Huevo, mostaza y frutos secos con cáscara</i>	6,00