

### **Entrantes**

- Croquetas del chef 6 /4uni
- Sardinas, cebollas en agri dulce y pasas 8
- Parmigiana de berenjenas al estilo classico 10
- Espárragos “mayonesa” de almendras y limon 8
- Salmon marinado salsa tartara al cilantro y polenta 10
- Cous cous a la trapanese con pescado y marisco 10
- Burrata de Apulia con aceite extra virgen de oliva 6
- Hojas mixtas con crudites y frutos secos 9
- Coliflor al horno con mayonesa al curry 7
- Pulpo sobre crema de celeri y migas crujientes 11

### **Pasta**

- Spaghetti con salsa de tomate clásico infusionada con albahaca 8
- Ravioli de alcachofas con jamon y menta 13
- Gnocchi al pesto de albahaca y bacalao desmigado 10
- Pappardelle con ragu de ternera 12
- Spaghetti alla carbonara trufada 11
- Arroz de tierra con suprema de pollo rellena de foie 12

### **Carnes y pescados**

- Pez mantequilla sobre habas y ajitos tiernos 14
- Pescado del dia con verduras s/m
- Merluza patata al mortero y huevas de lumpo 12
- Tataki de vaca madurada de Nebraska con parmentier de patata 14
- Panceta de cerdo 18h con col crujiente mejillones en escabeche 12
- Cordero deshuesado judia verde redonda 13
- Magret de pato con zanahorias rustidas 13