

TAPEO

Aceituna Kalamata	4€
Chifles	4,50€
Tabla de jamón ibérico	29€
Tabla de quesos con mermeladas caseras y frutos secos	27€
Pan de cristal con tomate de ramillete y aceite Binioli flor de Sal	7,50 €
Pan de cristal con aceite Binioli flor de Sal	6€
Pan de cristal con pesto genovese casero	8€

FRITOS

Bacalao en tempura con lima rallada	18,50€
Langostinos con crema de parmesano y maíz tostado	17,90€
Calamares marinados con ajo, perejil y comino	18€

ENSALADAS

Carpaccio de portobello con parmesano, aceite de trufa blanca, brotes y flores	17€
Ensalada de quinoa ecológica, aguacate, uvas, naranja, piñones, vinagreta de naranja	18,50€
Ensalada de remolacha, mango, aguacate, rábano y linaza con vinagreta de chalota	18,90€

CEVICHE ESPECIALIDAD DEL CHEF

(Todos los ceviches se realizan en el momento y contienen cilantro)

Ceviche Ecuatoriano de gambas, cebolla encurtida, aguacate, tomate, pimiento verde	24€
Ceviche de pescado con aguacate, mote, boniato, pepino, lima y rábano, cebolla morada	25€
Ceviche Vegano	17€
Ceviche de vieiras con pomelo, aguacate, pepino, cilantro y cebolla roja	26€
Ceviche Super Mixto de pescado, gambas y pulpo	32€
Ceviche de pulpo, naranja, lima, pepino, aguacate, tomate, cebolla encurtida	28€

TARTAR

Tartar de salmón con manzana verde, rábano, mirin, soja y cebollino	22€
Steak tartar (200 grs) , brotes flores acompañado de pan de carasau	28€

MAR

Vieiras con su salsa de naranja e hinojo y pak choi salteado	29€
Pulpo a la plancha servido en carpaccio con su puré de pimentón de la vera	28€
Salmón caramelizado servido con su arroz jazmín coco y lima	24€

CARNE

Solomillo con mantequilla de romero y su milhojas de patata y trufa negra	34€
Pluma ibérica marinada y ahumada servida con su crema de banana y vainilla	29€

PASTA CASERA DEL CHEF

Risotto cremoso de gambas	24,50€
Lasañeta al pesto (especialidad Genovese)	20€
Ravioli negro caseros de lubina salvaje (Especialidad del Chef)	30€

SUPLEMENTO PAN, SALSA O MANTEQUILLA TODO CASERO

Alioli o mantequilla ahumada casera	2,50€
Pan casero de masa madre propia por persona	2,50 €

POSTRE CASEROS SWEET TAN A GUSTITO

Tartaleta casera de limón de sóller con su merengue italiano y lima	12€
Mousse de maracuyá con sésamo garrapiñado	9€
Pastel de chocolate con aguacate y fresas (vegano)	9€
Helado artesanales Sabor a elegir	6€
Plato de queso 2 tipos selección del chef con tostadas casera	9€

***10% iva incluido / **Consulta con nuestros camareros para los platos de sugerencias del día**