



APERITIVI

Olive Kalamata	4€
Chips de banana verde	4,50€
Prosciutto iberico pata negra	29€
Formaggi misti con fruto secos	27€
Pane croccante fino con pomodoro fresco mallorquín olio di oliva	7,50 €
Pane croccante fino con olio di olive scarle de sale	6€
Pane croccante fino con pesto fatti de la casa	8€

FRITTI

Baccalá in tempura con scorza di lime grattugiata	18,50€
Gamberoni su crema di parmigiano e mais tostato	17,90€
Calamari marinati con aglio, prezzemolo e comino	18€

INSALATE

Carpaccio de champiñon portobello e parmigiano, olio di tartufo bianco germogli i fiori	17€
Insalate dl quinoa biológica, avocado, uva, arance, pinoli, aceto di arance	18,50€
Insalata di barbabietole, mango, avocado, ravanello, vinaigrette di lino e chalote	18,90€

CEVICHE SPECIALITÀ DELLO CHEF

(I nostri ceviches sono fatti al momento con coriandolo fresco)

Ceviche Ecuadoriano di gamberoni, cipolla marinata, avocado, pomodoro, peperoni verdi	24€
Ceviche di pesce bianco con avocado, mote, patata dolce, cetriolo, lime, ravanelli, cipolle	25€
Ceviche Vegano	17€
Ceviche di capesante con pompelmo, avocado, cetriolo, coriandolo e cipolla rossa	26€
Ceviche super Misto di pesce, gamberi e polpo	32€
Ceviche di polpo, arancia, lime, cetriolo, avocado, pomodoro, cipolla rossa sottaceto	28€



TARTAR

Tartare di salmone con mela verde, ravanello, mirin, zenzero, soia ed erba cipollina	22€
Tartare (Galicia) 200grs , germogli e fiori accompagnati dal pane carasau	28€

IL MARE

Capesante con salsa all'arancia e finocchio, pak choy saltato	29€
Carpaccio di polpo alla griglia servito su purè di purè di peperoni rossi affumicati	28€
Salmone caramellato servito con riso al gelsomino, cocco e lime	24€

CARNE

Filetto di manzo salsa di vino rosso e gratin di patate al tartufo nero	34€
Capocollo ibérico marinato e affumicato servito su crema di banana e vaniglia	29€

PASTA FRESCA FATTA DELLO CHEF

Risotto cremoso di gamberi	24,50€
Lasagnetta al pesto (especialidad Genovese)	20€
Ravioli al nero di sepia fatta a casa con filetto di branzino (Especialidad del Chef)	30€

SUPPLEMENTI CONDIMENTI

Alioli , pesto, burro	2,50€
Pane fatto dello chef per persona	2,50€

DOLCE TAN A GUSTITO

Crostata fatta in casa di limoni de sóller con merengue italiane	12€
Mousse di passion fruit el sésamo tostado	9€
Tortino di cioccolato con fragole (vegano)	9€
Gelato artigianale :	6€
Tagliere di formaggi 2 selezione dello chef con toast fatti in casa	9€

*10% iva / **Chiedi al nostro team il suggerimento del giorno

Questa struttura ha a vostra disposizione l'elenco degli allergeni e delle intolleranze
Chiedi al nostro staff (ai sensi del Regolamento UE 1169/2011)