

Entrantes

- Ostras 7,-
Oysters
- Cigalas 18,-
Langoustines
- Gambas Rojas 12,-
Red Shrimps
- Carabineros 26,-
King prawns Carabineros
- Tartare de remolacha con ricotta
salada y eneldo 17,-
Beetroot tartare with salted ricotta cheese and dill
- Calabaza al horno con puré de castañas
y chips de kale 19,-
Roasted pumpkin with chestnut puree and kale chips
- Alcachofas enteras de la casa
con guanciale y queso pecorino 20,-
Our whole artichokes with guanciale and pecorino cheese
- Huevo payés crujiente, espárragos,
espuma de parmesano 22,-
Deep fried egg, asparagus and parmesan fondue
- Patatas a la sal con crème fraîche
y caviar (10 gr) 34,-
Salt-baked potato with crème fraîche y caviar
- Tartare de lubina con caviar
Baerii (5 gr) al perfume de mandarina 36,-
Seabass tartare with Baerii caviar (5 gr) and tangerine essence
- Pulpitos de Formentera en salsa de
tomate con patata ibicenca 24,-
Formentera baby octopus with tomato sauce and Ibizan potato
- Carpaccio de Sepia, láminas
de Botarga y Flores 25,-
Cuttlefish carpaccio with bottarga and flowers
- Vitello Tonnato Amalur con su demi 23,-
Amalur's Vitello Tonnato with its demi
- Tartare de Solomillo al cuchillo 28,-
Knife cut steak Tartare

Primeros Platos

- Spaghetti "aglio olio e peperoncino" con Colatura de Boquerones y Pan Frito 23,-

*Spaghetti "garlic, extra virgen olive oil and chili"
with Anchovies pouring and fried bread*

- Tortello de estofado de ternera, fonduta de manchego y cebolla frita 34,-

Tortello stuffed with veal stew served with manchego cheese fondue and fried onions

- Risotto Carnaroli a la milanese con carrillera de cerdo Ibérico 32,-

Risotto Carnaroli Milan style with braised Iberian pork cheek

- Linguine "Gentile" di Gragnano con carabineros y tomate cherry 42,-

"Gentile" linguine from Gragnano with king prawns carabineros and cherry tomatoes

- Tagliolini hechos a mano con mantequilla al limón y Caviar Baerii (10 gr) 45,-

Handmade y tagliolini with lemon butter and Baerii Caviar (10 gr)

Segundos Platos

- Spianata de ternera
a las hierbas aromáticas 28,-

Thin slices of beef with aromatic herbs

- Cochinillo en dos cocciones, topinambur
y crème brûlée de parmesano 34,-

Suckling pig, topinambur and parmesan crème brûlée

- Carré de chuletas de Cordero lechal
con milhojas de patatas y pak choy 42,-

Suckling Lamb chops with pak choy and potato mille feuille

- Bacalao a baja temperatura con setas
de temporada, chirivias y kale 32,-

Slow cooked cod filet, parsnip and seasonal mushrooms

- Dorada a la acqua pazza con alcaparras,
aceitunas negras y salsa de tomate 40,-

Acqua pazza gilt-head with capers, black olives and tomato sauce

Postres

- Tiramisù 13,-
Tiramisu
- Cremoso de chocolate y caramelo 14,-
Chocolate and caramel
- Postre del día 14,-
Dessert of the day
- Nuestros Helados Caseros 9,-
Our homemade Ice-creams
 - Pistachio* • Pistacho
 - Tangerine* • Mandarina
 - Stracciatella* • Stracciatella
- Tabla de quesos italianos y mermeladas 16,-
Italian cheese board with marmelades

Si usted tiene alguna alergia, consulte a nuestro personal de sala. · If you have any allergies, consult our room staff.

Precio por cubierto: 3,50 € - IVA Incluido · Price per cutlery: 3,50 € - VAT Included