



panrallao
- by Jacopo Ovoli -

CON LAS MANOS

- **Anchoa 00** – Del cantábrico, con mantequilla ahumada sobre pan focaccia. 3,5
- **Gilda 2.0** – Bonito marinado, scamorza, piparra, aceituna y tomate seco. 4,5
- **Arancini de toro** – De rabo de vacuno meloso, rebozados y crujientes. Toque de mostaza antigua. 4,5
- **Carpaccio** – Lomo bajo de Black Angus sobre flautín de semillas y ricotta cremosa. 4,5
- **Carbonara Croccante** – Tortilla crujiente de spaghetti con guanciale, yema y bechamel al pecorino. 4

PROPUESTAS INICIALES

- **La Ensaladilla** – De pollo asado, ajo confitado y tapenade de aceituna negra. 5,5/10
- **Salmorejo de naranja**- Laminas de atún semicrudo, huevo duro y gremolata. 9
- **Pastel de cabracho** – Cocinado al vapor, con salsa tonnata, alcaparras crujientes y tostas. 13
- **Ñoqui Brava** – Ñoquis de patatas fritos con salsa brava a la nduja picante y alioli. 13
- **La de la tía Lidia** – Lasaña de boloñesa y bechamel, tal como se hacía en mi casa. 14,5
- **Parigina**- Pinsa empanada, rellena de setas, chorizos criollos, provolone y tartufo. 9,5
- **Arroz de verduras de temporada** – Terminado al horno, con alioli de tomate seco y velo de guanciale. 24 (2 pax)
- **Nuestro steak** – Tartar de ternera con duxelle de champiñones al oloroso y crujiente de regañá. 16
- **Terrina Italo-Foie** – Capas de escalopes de foie y porchetta, con chalotas al Módena. 9/18
- **Tabla Maestra** – Selección de quesos artesanales. 16

LO QUE TRAJO LA MAREA

- **Serranito de calamares** – En focaccia cristal, con alioli negro, pimientos al horno, gel de limón y bottarga. 14,5
- **Costillas de almadraba** – De atún rojo Petaca Chico, con jugo de carne y papas panaderas. 19
- **Lomo de pez limón**- A la parrilla, con salsa beurre blanc de huevos y puerro braseado. 16,5

ESPECIALIDADES DE LA TIERRA

- **Wellington de carrillada** – Guiso de carrillera envuelto en jamón y hojaldre, con puré suave al pimentón. 16,5
- **Mollejas de vacuno glaseadas**- Trinxat de col, patatas y lardo, y unas gotas de vinagre de Jerez. 15
- **Tournedo Rossini** – Lomo bajo de vaca, tierra de foie, trufa rallada y jugo de carne al Oporto. 19,5

FINAL DULCE

- **Panna cotta fondente**– Con chocolate negro, caramelo salado y crumble de galletas María. 5,5
- **Tiramisú coco y nutella**- Galletas pavesini, mousse de mascarpone, nutella y coco rallado. 6,5
- **Torrija Brioche** – Torrija tradicional de leche aromatizada con limoncello, helado y coulis de arándanos. 5,5

(Servicio, pan 1,80€ por persona)