



MENÚ DE

NOCHE VIEJA

ENTRANTES Y ENSALADAS

LA CATALANA 26€

Gambas y bogavante marinados a la manera clasica con cebolla roja, tomates , un toque de vinagre de manzana y hojas de albahaca fresca.

PURPLE - PULP 20 €

Pulpo cocido a baja temperatura, acompañado de aceitunas Taggiasche, tomates secos, patatas violetas al limón y crujientes chips de patata

GAMBON TOM YUM 18€

Gambones a la plancha se acompañan de una salsa Tom Yum aromática y picante, junto a setas salteadas al ajillo, creando una fusión perfecta entre Mediterráneo y Tailandia.

UN VIAJE A MEXICO 16€

Atún a la plancha con soja y naranja, fresas en aguachile, guacamole y maíz crujiente.
Una mezcla fresca y sorprendente de sabores latino-mediterráneos.

LA CABRITA 14€

Crema de requesón de cabra con mezcla de lechuga y brotes, fruta fresca de temporada, almendras y picatostes.

Una ensalada fresca y cremosa, con contraste de texturas y sabores naturales.

PUGLIA - TENERIFE 14€

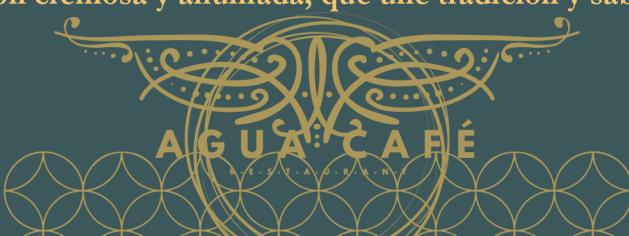
Burrata cremosa, crumble mediterráneo y tomates frescos con pesto — la caprese como nunca la habías probado.

MEDITERRANEA 13€

Fresca ensalada mixta con alcachofas, patatas asadas ,tomates cherry confitados y berenjenas fritas .
Crema de tomate asado y crujiente panura de tomates secos completan una explosión de sabores mediterráneos.

LA MIRINZANA 14€

Crema de berenjenas ahumadas con berenjenas fritas, pesto , alioli algherés, y crema de queso Pecorino.
Una combinación cremosa y ahumada, que une tradición y sabor mediterráneo





MENÚ DE NOCHE VIEJA

PASTA

LINGUINE Y CARABINEROS 26 €

Linguine en salsa de crustáceos, carpaccio de gamba roja al lima y stracciatella de burrata, un plato que combina intensidad marina y cremosidad delicada.

TOSCANA DIVINO 17€

Mezzi paccheri con ragú toscano de carne de res desmenuzada y cebolla, acompañados de crema de parmesano y lascas de Pecorino. Un plato reconfortante, lleno de sabor y tradición italiana.

MAMMA ANNA 18€

Arroz, patatas, mejillones, queso Pecorino, perejil, pimienta y tomates cherry, todo cocido al horno en cazuelas de terracota según la receta tradicional pugliesa. Un plato lleno de sabor y tradición

PLATOS PRINCIPALES

ORO IBERICO 24 €

Carrillada de cerdo ibérico de bellota braseada, acompañada de crema de calabaza, patatas setas y pan verde. Un plato jugoso e intenso que combina tradición, sabor y la máxima calidad del cerdo ibérico.

EL PESCADOR 24 €

Cola de rape a la plancha sobre crema suave de alubias blancas y alcaparras, acompañada de Nduja Calabresa , crutones crujientes y un toque de aceite picante y limón

PURO PUERRO 18 €

Milhojas de patata dorada sobre crema suave de puerros, acompañada de puerro ahumado y cebolla caramelizada con mirin y salsa de soja

RES DE NOCHE VIEJA 26 €

Solomillo de res con crema de parmesano, trufa , mezcla de brotes, avellanas y pesto. Una combinación delicada y llena de sabor, con notas frescas y aromáticas.





MENÚ DE
NOCHE VIEJA

TAPAS

CROQUETAS DE JAMÓN IBERICO 10€

CROQUETAS DE PULPO 15€

CROQUETAS DE RABO DE VACUNO 13€

CROQUETAS DE BACALAO 10€

CROQUETAS QUESO AZUL Y CEBOLLA 10€

FOCACCIA CLÁSICA 8 €

PAN DE ACEITUNA CON TOMATE 5,40 €

PATATAS ARRUGADAS 6,50 €

PIMIENTO PADRÓN 6,50 €

NIÑOS

Pasta con Tomate/Ragu Bolognese /Pesto 10€

Milanesa de pollo con patatas al horno y ensalada 15 €

Patatas fritas 5€





MENÚ DE

NOCHE VIEJA

POSTRES

HOMENAJE A TENERIFE 6,90 €

Banana cocida con ron, vainilla, cardamomo y canela, servida sobre un crumble de cacahuetes salados, acompañada de salsa de tamarindo y cremoso de cacahuetes. Un postre lleno de aromas exóticos y texturas irresistibles.

AGUA CAFE 6,90 €

Pan brioche aromatizado con café al estilo Barraquito, acompañado de namelaka de chocolate blanco, crumble de avellanas y frambuesas frescas.

APHRODITE 6,90 €

Mousse de chocolate negro 77%, acompañada de gelée de maracuyá, coco y almendras con pimentón de la Vera. Un postre intenso, exótico y lleno de contraste entre dulce, ácido y ahumado.

QR CODE BEBIDAS

