

ESPAÑOL



MENU

Gambas fritos en pan Panko con ensalada de Pak Choi y gel de naranja y chile	€ 16
Bruschetta de pan brioche con calamares salteados, salsa de wasabi y miel, ensalada oriental con nabo y col roja	€ 19
Tartare de salmón marinado, crema de yogur y pimienta blanca, nubes de dragón caseras	€ 19
"Pulled beef" carrilleras de ternera guisadas en cerveza, polenta crujiente de maíz blanco, chutney de tomate picante y salsa agri dulce de cebolla roja	€ 17
Tartar de ternera con salsa de pimiento rojo asado servida con mayonesa casera de ajo, champiñón salteado y gofres de harina de garbanzos	€ 17
Raviolis caseros rellenos de papas, zanahoria, puerro y setas, coulis de queso de cabra pimienta negra y miel, crumble de Parmesano	€ 21
Raviolis caseros con tinta de calamar rellenos de ragú de gambas, mantequilla de bisque, crema de patatas y pimentón, avellanas tostadas	€ 23
Raviolis caseros relleno de ternera y cerdo con crema de queso Parmesano, ragú de carne y reducción de vino	€ 22
Filete de atún en ceviche con leche de Tigre casera y maíz peruano marinado con guindilla	€ 22
Filete de cerdo envuelto en tocino italiano con reducción de vino tinto, crema de batata amarillas, cebolla roja caramelizada con frambuesas	€ 22
Magret de pato con legumbres guisados y salsa chimichurri	€ 24
Dessert	
Bavarois de vainilla, merengue italiano con canela, crumble de coco, coulis de Sangría y crujiente de avellanas	€ 8
No es el Tiramisù (crema de mascarpone, galleta casera, crumble de cacao y gel de café)	€ 8
Bola de chocolate negro con corazón suave de frutos rojos, streusel de avellanas y salsa de caramelo	€ 8
Pannacotta de piña y cardamomo, crumble de chocolate blanco, gel de manga y crackers	€ 8