

MENU DEGUSTACIÓN

40€ P.P. min 2 pers.

las bebidas no son encluidas en el menu

Prepara tus sentidos para un viaje único a través de los sabores del mundo.

Cada plato te llevará a un destino diferente, combinando ingredientes auténticos y técnicas culinarias de culturas lejanas.

Desde la frescura del Mediterráneo, hasta los aromas exóticos de Asia y los sabores intensos de las tierras ibéricas, este recorrido gastronómico es una aventura de gusto, colores y aromas.

Perfecto para quienes aman explorar, saborear y dejarse sorprender.

ENTREE DEL CHEF Y SERVICIO DE PAN

LA MIRINZANA

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

[1,7,8]

MARCO POLO

Salmón ahumado, aguacate en salsa kabayaki, col lombarda agridulce, mizuna roja, jengibre marinado y crema de yogur con albahaca. Evoca viajes y descubrimientos de sabores, combinando armoniosamente elementos mediterráneos y asiáticos.

[1,4,6,8,12] *

MAMMA ANNA

Arroz, patatas, 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

[1,7]

ORO IBERICO

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

[1,9,8] *

AGUA CAFE

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

[1,7,8,12]

* Todos los productos que lo requieren son sometidos a abatimiento térmico conforme a la normativa europea, garantizando así su máxima salubridad y calidad.

ENTRANTES

LA VACA SABROSA

17€

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

[1,7,8,9,10] *

LA BONITA

16€

Tartar de atún rojo con stracciatella de burrata, panure mediterránea y crema de tomates asados. Uno de nuestros platos históricos y más emblemáticos — fresco, cremoso y lleno de sabor, ¡simplemente imperdible!

[1,4,7] *

RECUERDO DE 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.

[1,4,6,8] *

ALCACHOFA POP

12€

Alcachofa frita sobre una base de fondue de queso pecorino romano, lima y pimienta de Sichuan. Una fusión crujiente y cremosa con un toque cítrico y exótico.

[1,7,8]

LA MIRINZANA

14€

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

[1,7,8]

ENSALADAS

PULP - SALAD

16€

Ensalada de pulpo mediterránea. Pulpo a la plancha con patatas suaves, acompañado de albahaca, tomates secos, aceitunas y almendras crujientes. Fresca, sabrosa y llena de carácter.

[1,4,8,14] *

POLLITO 67

15€

Ensalada de pollo con tomates cherry confitados, lascas de parmesano y crutones.
Pura frescura y sabor clásico en cada bocado.

[1,7] *

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.

[1,7,8]

PUGLIA - TENERIFE

14€

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

[1,7,8]

TAPAS

Croquetas de Jamon Iberico 6ud	10€
Croquetas de Pollo 6ud	10€
Croquetas de Bacalao 6ud	10€
Croquetas de Queso azul y cebolla 6ud	10€
Patatas Arrugadas	6,50€
Pimiento Padrón	6€
Focaccia Casera clásica	8€
Pan de Olivas con tomate	5,40€
Patatas Fritas	5€

FOCACCIA'S®

APULIA

15€

Focaccia casera rellena con pulpo , burrata, tomate secos, aceituna, patatas, lechuga

IBERICA

14€

Focaccia casera rellena con Jamon Iberico de bellota, tomate, mozzarella, lechuga

SARDA

12€

Focaccia casera rellena con berenjenas fritas, Agliata Algherés, crema de queso pecorino, lechuga

RI-MARGHERITA

10€

Focaccia casera rellena con burrata, crema de tomate asados, pesto Genovese, tomates, lechuga

NIÑOS

Pechuga de pollo con patatas al horno 12€

Pasta del día [tomate,pesto,ragu
bolognese] 10€

PLATOS PRINCIPALES

MAMMA ANNA

15€

Arroz, patatas, 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

[1,7]

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.

[1,7] *

MARCO POLO

20€

Salmón ahumado, aguacate en salsa kabayaki, col lombarda agri dulce, mizuna roja, jengibre marinado y crema de yogur con albahaca. Evoca viajes y descubrimientos de sabores, combinando armoniosamente elementos mediterráneos y asiáticos.

[1,4,6,8,12] *

ORO IBERICO

20€

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

[1,9,8] *

POSTRES

HOMENAJE A TENERIFE

6,90€

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

[1,7,8]

AGUA CAFE

6,90€

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

[1,7,8,12]

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.

[1,7,8]