

# MENU DÉGUSTATION

**40€ par personne, minimum 2 personnes.**  
**LE PRIX DU MENU N'INCLUT PAS LES BOISSONS**

Préparez vos sens à un voyage unique à travers les saveurs du monde. Chaque plat vous transportera vers une destination différente, alliant ingrédients authentiques et techniques culinaires de cultures lointaines. De la fraîcheur méditerranéenne aux arômes exotiques de l'Asie et aux saveurs intenses de la péninsule Ibérique, ce tour gastronomique est une véritable aventure de goûts, de couleurs et d'arômes. Idéal pour ceux qui aiment explorer, savourer et être surpris.

## SERVICE DE PAIN , ENTREE DU CHEF

### LA MIRINZANA

Crème d'aubergines fumées avec aubergines frites, pesto, aioli Alghero et crème de pecorino. Une combinaison onctueuse et fumée qui allie tradition et saveurs méditerranéennes.

[1,7,8]

### MARCO POLO

Saumon fumé, avocat sauce kabayaki, chou rouge aigre-doux, mizuna rouge, gingembre mariné et crème de yaourt au basilic. Ce plat évoque le voyage et la découverte de saveurs, alliant harmonieusement des influences méditerranéennes et asiatiques.

[1,4,6,7,8,12]\*

### TOSCANA DIVINO

Mezzi paccheri au ragoût toscan de bœuf effiloché et doignons, accompagnés de crème de parmesan et de copeaux de pecorino. Un plat réconfortant, riche en saveurs et empreint de tradition italienne.

[1,7] \*

### ORO IBERICO

Joues de porc ibérique nourries aux glands, braisées et servies avec une crème de potiron, des champignons et du pain vert. Un plat savoureux et juteux qui allie tradition, goût et qualité exceptionnelle du porc ibérique.

[1,9,8] \*

### AGUA CAFE

Brioche au café façon Barraquito, accompagnée de namelaka au chocolat blanc, de crumble aux noisettes et de framboises fraîches.

[1,3,7,8,12]

# ENTRÉE

## LA VACA SABROSA

17€

Filet de bœuf rôti avec crème de parmesan, pousses mélangées, noisettes et pesto.  
Une combinaison délicate et savoureuse, aux notes fraîches et aromatiques.

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

## LA BONITA

16€

Tartare de thon rouge avec burrata stracciatella, panure méditerranéenne et crème de tomates rôties. Un de nos plats les plus emblématiques et historiques :  
frais, onctueux et riche en saveurs, tout simplement incontournable !

[1,4,7] \*

## RECUERDO DE UN VIAJE A MEXICO 16€

Thon grillé à la sauce soja et à l'orange, fraises à l'aguachile, guacamole et maïs croustillant. Un mélange frais et surprenant de saveurs latino-méditerranéennes.

[1,4,6,8] \*

## ALCACHOFA POP

12€

Artichauts frits sur un lit de fondue de pecorino romano, citron vert et poivre du Sichuan. Une fusion crouillante et onctueuse aux notes d'agrumes et d'exotisme.

[1,7,8]

## LA MIRINZANA

14€

Crème d'aubergines fumées avec aubergines frites, pesto, aioli Alghero et crème de pecorino. Une combinaison onctueuse et fumée qui allie tradition et saveurs méditerranéennes.

[1,7,8]

# PLATS PRINCIPAUX

## MAMMA ANNA

15€

Riz, pommes de terre, pecorino, persil, poivre et tomates cerises, le tout cuit au four dans des cassiolettes en terre cuite selon une recette traditionnelle des Pouilles. Un plat riche en saveurs et en traditions.

[1,7]

## TOSCANA DIVINO

17€

Mezzi paccheri au ragoût toscan de bœuf effiloché et doignons, accompagnés de crème de parmesan et de copeaux de pecorino. Un plat réconfortant, riche en saveurs et empreint de tradition italienne.

[1,7] \*

## MARCO POLO

20€

Saumon fumé, avocat sauce kabayaki, chou rouge aigre-doux, mizuna rouge, gingembre mariné et crème de yaourt au basilic. Ce plat évoque le voyage et la découverte de saveurs, alliant harmonieusement des influences méditerranéennes et asiatiques.

[1,4,6,7,8,12] \*

## ORO IBERICO

20€

Joues de porc ibérique nourries aux glands, braisées et servies avec une crème de potiron, des champignons et du pain vert. Un plat savoureux et juteux qui allie tradition, goût et qualité exceptionnelle du porc ibérique.

[1,9,8] \*



## SALADES

### PULP - SALAD

16€

Salade méditerranéenne de poulpe. Poulpe grillé avec pommes de terre fondantes, basilic, tomates séchées, olives et amandes croquantes. Fraîche, savoureuse et pleine de caractère.

[1,4,8,14] \*

### POLLITO 67

15€

Salade de poulet avec tomates cerises confites, copeaux de parmesan et croûtons. Pure fraîcheur et saveur classique à chaque bouchée.

[1,7] \*

### LA CABRITA

14€

Crème de ricotta de chèvre avec mélange de laitues et pousses, fruits frais de saison, amandes et croûtons. Une salade fraîche et crémeuse, avec un contraste de textures et de saveurs naturelles.

[1,7,8]

### PUGLIA - TENERIFE

14€

Burrata crémeuse, crumble méditerranéen et tomates fraîches au pesto — une caprese comme vous ne l'avez jamais goûtée.

[1,7,8]

## TAPAS

CROQUETTES AU JAMBON [6PCS] 10€

CROQUETTES DE MORUE [6PCS] 10€

CROQUETTES AU FROMAGE [8 PCS] 10€

CROQUETTES DE POULET [6 PCS] 10€

PATATAS ARRUGADAS 6,50€

PIMIENTO PADRÓN 6€

FOCACCIA CLASSIQUE AVEC TOMATE 8€

PAIN AUX OLIVES AVEC TOMATE 5,40€

FRITES 5€

## ENFANTS

BLANC DE POULET GRILLÉ AVEC 12€

POMMES DE TERRE

PÂTES DU JOUR

10€

[RAGÙ, PESTO, TOMATE]



### APULIA

15€

Focaccia maison garnie de poulpe, burrata, tomates séchées,  
olives, pommes de terre, laitue

[1,7,14]

### IBERICA

14€

Focaccia maison garnie de jambon ibérique de bellota, tomate,  
mozzarella, laitue

[1,7]

### SARDA

12€

Focaccia maison garnie d'aubergines frites, agliata d'Alghero,  
crème de pecorino, laitue

[1,7]

### RI-MARGHERITA

10€

Focaccia maison garnie de burrata, crème de tomates rôties,  
pesto génois, tomates, laitue

[1,7,8]

## DESSERTS

### HOMENAJE A TENERIFE

6,90€

Banane cuite au rhum, vanille, cardamome et cannelle, servie sur un crumble  
d'arachides salées, accompagnée de sauce tamarin et crème d'arachides. Un  
dessert aux arômes exotiques et textures irrésistibles.

[1,3,7,8]

### AGUA CAFE

6,90€

Brioche parfumée au café façon Barraquito, servie avec namelaka au chocolat  
blanc, crumble de noisettes et framboises fraîches.

[1,3,7,8,12]

### APHRODITE

6,90€

Mousse de chocolat noir 77%, accompagnée de gelée de fruit de la passion, noix  
de coco et amandes au paprika fumé.

Un dessert intense et exotique mêlant douceur, acidité et notes fumées.

[1,7,8]

## PLATS VÉGANES

### SALADE MÉDITERRANÉENNE 13€

Une salade composée fraîche avec artichauts, pommes de terre rôties, tomates cerises confites et aubergines frites. Une crème de tomates rôties et une chapelure croustillante aux tomates séchées complètent cette explosion de saveurs méditerranéennes.

[1]

### CRÈME DE CITROUILLE 12€

Crème de potiron, noisettes grillées, champignons sautés à lail et au persil, croûtons et pain vert

[1,8]

### 5 TOMATES 14€

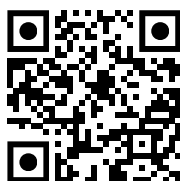
Pâtes mezzi paccheri sautées avec 5 variétés de tomates fraîches et une crème de tomates rôties

[1]

### FOCACCIA VÉGANE 12€

Focaccia garnie de laitue iceberg, d'artichauts, d'olives, de tomates séchées et de crème de potiron

[1,7,8]



**MENU DES BOISSONS**



# Liste des allergènes

1. **Céréales contenant du gluten**
2. **Crustacés**
3. **Œufs**
4. **Poisson**
5. **Arachides**
6. **Soja**
7. **Lait**
8. **Fruits à coque**
9. **Céleri**
10. **Moutarde**
11. **Graines de sésame**
12. **Anhydride sulfureux et sulfites**
13. **Lupin**
14. **Mollusques**

\* TOUS NOS PRODUITS SUBISSENT UN TRAITEMENT THERMIQUE CONFORMÉMENT AUX RÉGLEMENTATIONS SUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE  
AFIN DE GARANTIR LA MEILLEURE QUALITÉ POSSIBLE.