

# MENU DEGUSTACIÓN

**40€ P.P.      min 2 pers.**

**EL PRECIO DEL MENU NO INCLUYE LAS BEBIDAS**

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.

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

### TOSCANA DIVINO

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] \*

### 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.

[1,3,7,8,12]

# 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 straciatella 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 algherés, y crema de queso Pecorino. Una combinación cremosa y ahumada, que une tradición y sabor mediterráneo

[1,7,8]

# 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 ragù 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.

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

## 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] \*



## 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 BACALAO [6UD] 10€

CROQUETAS DE QUESO AZUL [8UD] 10€

CROQUETAS DE POLLO [6UD] 10€

PATATAS ARRUGADAS 6,50€

PIMIENTO PADRÓN 6€

FOCACCIA CLÁSICA CON TOMATE 8€

PAN DE OLIVAS CON TOMATE 5,40€

PATATAS FRITAS 5€

## NIÑOS

PECHUGA DE POLLO A LA  
PLANCHA CON PATATAS 12€

PASTA DEL DIA  
[RAGÚ, PESTO, TOMATE] 10€

## FOCACCIA'S<sup>©</sup>

### APULIA

15€

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

[1,7,14]

### IBERICA

14€

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

[1,7]

### SARDA

12€

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

[1,7]

### RI-MARGHERITA

10€

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

[1,7,8]

## POSTRES

### HOMENAJE A TENERIFE

6,90€

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

[1,3,7,8]

### AGUA CAFE

6,90€

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

[1,3,7,8,12]

### 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]

## PLATOS VEGANOS

### ENSALADA 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.

[1]

### CREMA DE CALABAZA 12€

Crema de calabaza, avellana tostadas, setas salteadas con ajo y perejil, picatostes y pan verde

[1,8]

### 5 TOMATES 14€

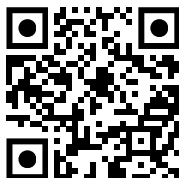
Pasta Mezzi paccheri salteada con 5 tipologia de tomates frescos y crema de tomate asados

[1]

### FOCACCIA VEGANA 12€

Focaccia rellena conlechuga iceberg alcachofas, aceituna , tomate secos y crema de calabaza

[1,7,8]



QR CODE BEBIDAS



# Lista de alérgenos

1. **Cereales que contienen gluten**
2. **Crustáceos**
3. **Huevos**
4. **Pescado**
5. **Cacahuetes / Maní**
6. **Soja**
7. **Leche**
8. **Frutos de cáscara**
9. **Apio**
10. **Mostaza**
11. **Semillas de sésamo / Ajonjolí**
12. **Dióxido de azufre y sulfitos**
13. **Altramuces**
14. **Moluscos**

\* TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE SOMETEN A TRATAMIENTO TÉRMICO DE ACUERDO CON LAS NORMATIVAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA GARANTIZAR LA MÁXIMA CALIDAD POSIBLE.