

# 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 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 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 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 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]\*

## 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

## 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 cacahuetes salados, acompañada de salsa de tamarindo y cremoso de cacahuetes. 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€

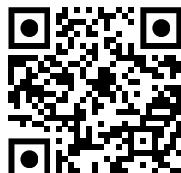
Pasta Mezzi paccheri salteada con 5 tipología de tomates frescos y crema de tomate asados

[1]

## FOCACCIA VEGANA 12€

Focaccia rellena con lechuga 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**