





## Para Picar...

Croquetas caseras de Pollo de corral (6 pcs)	16€
Croquetas caseras de Bacalao (6 pcs)	16€
Anchoas 00 del Cantábrico (6 filetes)	28€
Dip de Guacamole y Tortitas caseras  	16€
Pimientos del Padrón  	14€



## Primeros

Carpaccio de Pulpo con aceite de Pimentón, Hinojo, Lima y Eneldo  	24 €
<i>Octopus carpaccio with paprika oil, fennel, lime and dill salad</i> <i>Carpaccio de poulpe à l'huile de paprika, salade de fenouil, citron vert et aneth</i>	
Ensalada de Lentejas & Quinoa, garbanzos con dátiles y queso feta, hierbas frescas 	20 €
<i>Superfood Salad : Lentils salad, Quinoa &amp; Chickpeas with dates, Feta cheese &amp; fresh herbs</i> <i>Salade de Lentilles et Quinoa, Pois-chiches &amp; Dattes, Feta et Herbes fraîches</i>	
Ensalada de Burratina con Mix de Tomates y Almendras salteadas 	22 €
<i>Burratina &amp; Balsamic marinated organic Tomatoes, Roasted almonds</i> <i>Burratina et Tomates Bio marinées au vinaigre Balsamique, Amandes croquantes</i>	
Canelón Casero de Carillera de Ternera y su Bechamel ligera	24 €
<i>Beef cheeks Tradicional Cannelloni - Cannelloni de Joes de Boeuf confites, Sauce Bechamel légère</i>	
Alcachofas asadas al horno con Salsa Romesco y Jamón Crujiente 	22 €
<i>Roasted Artichokes with Romesco sauce &amp; Crispy Iberico Ham... roasted red peppers, almonds, and tomatoes</i> <i>Artichauts rôtis au four à la sauce Romesco &amp; Jambon croquant...tomates, poivrons rouges et amandes</i>	
Ceviche de Lubina Salvaje, Aguacate y Mango 	24 €
<i>Wild Sea Bass Ceviche, Mango &amp; Avocado - Ceviche de Bar de ligne, Avocat &amp; Mangue</i>	
Tataki de Ternera salsa de Hierbas frescas provenzales, Tomate medio seco y Alcaparrón	22 €
<i>Beef Tataki with fresh Provençal herb sauce, half-dried tomato &amp; soft capers</i> <i>Tataki de bœuf, sauce aux herbes fraîches de Provence, Tomates mi-séchées et câprons</i>	
Tomate corazón de Buey con Ventresca de Atún, cebolla morada y aceituna Taggiashe	26 €
<i>Beef heart tomato with tuna belly and red onion - Tomato coeur de boeuf, Ventrèche de Thon et Oignon rouge</i>	
Jamón Ibérico y Pan con Tomate 	33 €
<i>Iberic Cured Ham, Bread &amp; Tomato - Jamon ibérique, Pain &amp; Tomato</i>	
Brushetta de Tomate y Burratina con Pesto de Albahaca fresca	18 €
<i>Tomato &amp; burratina Brushetta with fresh basil - Brushetta aux Tomates &amp; Burratina et Basilic frais</i>	
Tartare de Atún rojo, Straccino italiano cremoso y apio 	29 €
<i>Mediterranean Red Tuna Carpaccio &amp; Straccino cream Sauce - Tartare de Thon rouge, Straccino crémeux et Céleri</i>	
Verduras asadas con Hummus de Alubias rojas al comino y salsa tahiné 	22 €
<i>Roasted Vegetables with Red Bean Hummus, Cumin &amp; Tahini Sauce -</i> <i>Légumes rôtis et Houmous de haricots rouges parfumés au cumin, sauce tahine</i>	
Gaspacho Andaluz Casero  	17 €
<i>Fresh Tomato Gaspacho - Gaspacho aux tomates fraîches</i>	
Ensalada de la Huerta 	16 €
<i>Green Salad from the garden</i>	

## *Pastas y Risotto* (puedes pedir tu pasta sin gluten )

Tagliatelles Vóngole... Almejas <i>Clams Tagliatelles - Tagliatelles Vongole (aux palourdes)</i>	28 €
Risotto de Espárragos verdes y Guisantes con Parmesano <i>Green Asparagus risotto with Parmesan - Risotto aux Asperges vertes &amp; petits pois au Parmesan</i>	25€
Penne con Salsa Pesto, Burratina Fresca, Tomates Cherry y Aceitunas Taggiasche <i>Penne with Burratina, fresh basil pesto, cherry tomatoes &amp; taggiasche olives</i> <i>Penne au Pesto frais et Burratina, Tomates cherry &amp; Olives taggiasche</i>	26 €
Ravioles Caseras de Espinacas y Ricotta con salsa Pomodoro <i>Homemade Spinach Ricotta Raviolis, Pomodoro sauce - Raviolis à la Ricotta et aux Épinards, sauce Pomodoro</i>	24 €

## *Pescados*

Rodaballo con emulsión de mantequilla, Parmentier de Patatas <i>Turbot Meunière Style, Creamy mashed Potatoes - Filet de Turbot façon Meunière, Parmentier de pommes de terre</i>	32 €
Filete de Corvina Salvaje, salteado de Coliflor y Emulsión de Espárragos blancos  <i>Wild seabass Filet, Roasted Cauliflower &amp; White Asparagus emulsion</i> <i>Filet de Bar rôti, Taboulé de Chou-fleur &amp; émulsion d'Asperges blanches</i>	32 €
Atún Rojo de Mediterráneo a la plancha con Verduras salteadas  <i>Grilled Mediterranean Red Tuna Steak &amp; sauteed Vegetables - Steak de Thon Rouge sauvage &amp; ses Légumes sautés</i>	36 €

## *Carnes*

Steak Tartare de Solomillo de Buey con Patatas Fritas Caseras  <i>Beef Tenderloin Tartare &amp; Homemade French Fries - Tartare de Filet de Boeuf &amp; Frites Maison</i>	32 €
Solomillo de Ternera & Patatas Fritas caseras  <i>Beef Tenderloin &amp; Homemade French Fries - Filet de Boeuf &amp; Frites Maison</i>	36 €
Magret de Pato con puré de Boniato, pickles y Pistacho  <i>Roasted Duck breast served with mashed sweet potato puree, Pistachio &amp; Pickles</i> <i>Filet de Canette, purée de patates douces, Pickles &amp; Pistaches</i>	34 €
Paletilla melosa de Cordero con su jugo, Puré de Patatas, Hinojo y Aceitunas  <i>Roasted Lamb shoulder with mashed Potatoes, Fennel and Olives</i> <i>Épaule d'Agneau rôtie au four mijotée dans son jus, purée de Pommes de terre, Fenouil &amp; Olives</i>	32 €

Pan, Aceitunas y Alioli 3 €/pers. - Pan sin Gluten 4,50€ 

: GLUTEN FREE : VEGAN

Ask for our Vegan dishes

**INFORMACIÓN DISPONIBLE PARA ALÉRGICOS.**

Si tiene usted alguna intolerancia alimenticia comuníquelo.