

DA CONDIVIDERE

Croquetas de Jamón Ibérico 4pz	—12,00
Ostrica Cocktail Amelie 1pz	—6,50
Cecina de Leon con mandorle fritte e Pan con tomate	—20,00
Bikini di Jamón Ibérico mozzarella e tartufo nero	—13,00
Cuore di carciofo confit, crema di sardina e bottarga 1pz	—4,00
Zamburiñas gratinata, mandorle e prezzemolo 6pz	—18,00
Hummus di zucca con halloumi fritto e vinaigrette di miele e peperoncino	—12,00

DALLA CUCINA

Peperone arrosto tonnato, capperi e cipolla in agrodolce	—14,00
Zuppetta di mandorle all'aceto di Jerez con puntarelle, arancia, pomodoro secco e olive	—16,00
Tartare di ricciola, gazpacho di avocado e mais croccante	—18,00
Ravioli del plin con crema di zafferano e gremolata	—18,00
Trippa di vitello alla Madrileña	—16,00
Tataki di tonno, vinaigrette asiatica e broccolo bimi	—22,00
Milanese di vitello ripiena di Jamon Iberico e queso manchego, uovo morbido e tartufo nero	—28,00

DOLCI

Torta di mele e crema inglese	—6,00
Flan alla vaniglia con chantilly	—6,00
Tiramisù	—6,00

BEVANDE

Acqua Naturale o Frizzante	—0,50 —2,50 —0,75 —3,00
Caffè	—2,50

Coperto —2,50

I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che è a disposizione per fornire informazioni in merito alle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti in carta.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di gestione della sicurezza alimentare mediante sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.