



DA CONDIVIDERE

Ostrica, spuma di limone e peperoncino	–6,00
Guacamole, pico de gallo e “totopos”	–10,00
Pan de cristal con tomate	–4,50
Pan de cristal con tomate e jamón ibérico	–13,00
Tartare di tonno rosso, cipollotto, salsa ponzu e tuorlo d’uovo	–18,00
Crostino di acciughe del Mar Cantábrico, burro, dattero all’aceto di Jerez ed erba cipollina	–3,90
Croquetas di jamón ibérico	–2,90
Patatas bravas	–7,00
Cuore di carciofo confit, calamaro, spuma di carbonara	–16,00
Taco di pollo al forno, mole e mais dolce	–12,00
Taco vegetariano di melanzana alla brace, miso, funghi e topinambur croccante	–12,00
Mac&Cheese al tartufo nero	–12,00
Bikini di jamón ibérico, mozzarella e tartufo nero	–12,50
Sandwich cubano	–14,00
Fish and chips, curry, chutney di mango e salsa tartara	–14,00
Guancia di maiale iberico, insalata di papaya piccante, chipotle, lime e arachidi	–14,00
Focaccia con porchetta, salsa verde, piparra e crema di cacio e pepe	–14,00

DOLCI

Tiramisù	–7,00
Ananas, cocco e yogurt	–7,00
Tarta de queso	–12,00
Monoporzione	da_4,00
Piccola pasticceria	–1,50

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.