



## OSTRICHE

Spuma di limone e peperoncino	pz_5,50
Salsa ponzu e pomodoro confit	pz_5,50
En escabeche, tartare di cetriolo e fragole	pz_5,50
Selezione delle tre varietà	_15,00

## DA CONDIVIDERE

Pan de Cristal con tomate	_4,50
Pan de Cristal con tomate e Jamón Ibérico	_13,00
Croquetas di Jamón Ibérico	_2,80
Crostino di acciughe del Mar Cantabrico, burro al rafano ed erba cipollina	_3,50
Riso da passeggio by Claudio Sadler, maionese al midollo affumicata	_7,50
Guacamole, pico de gallo e totopos	_10,00
Gazpacho del giorno, gambero bianco, formaggio di capra e piparra	_16,00
Tiradito di ricciola, leche de tigre al frutto della passione e aji amarillo	_20,00
Burrata, insalata di pomodori e wasabi	_14,00
Steak tartare di presa iberica, agone, tuorlo marinato e salsa di oliva verde	_16,50
Taco di pulpo a la Gallega e maionese di paprika e lime	_13,50
Bikini con sobrassada de Mallorca, taleggio e miele	_12,00
Hot dog di Luganega di Monza di Gigi Viganò, maionese di kimchy, ketchup affumicato e cotenna soffiata	_13,00
Focaccia di vitello tonnato, sedano croccante e capperi fritti	_13,00

## DOLCI

Crema catalana	_7,00
Fragole, arancia sanguigna, yogurt e crumble al pepe rosa	_7,00
Tarta de queso	_12,00
Monoporzione	_6,50
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.