

Entradas

Langostinos y flores de calabacín crujientes **16 euro**

con salsa sweet chili y yogurt desnatado

1-2-3-7-15

Pulpo a la plancha **18 euro**

con puré de habas secas, pimientos fritos y ensalada catalana

4-12-15

Tartar de ombrina **18 euro**

con manzana verde, agua de pepino y jengibre y gomasio negro

4

Rústico de salmón marinado **17 euro**

con mayonesa casera, alcaparras, pepinillos y concassé de tomate

1-3-4-5-7-8-10-15

Carne picada de vacuno piedmontese **18 euro**

con hummus de garbanzos, palomitas de maíz y encurtidos caseros

9-11

Flan de zanahoria y garbanzos **6 euro**

con remolacha, menta y jengibre, salsa miso y crumble de tofu

6

Ostras "Margarita" **18 euro**

Ostras "Sandalia" con short de Margarita

Cofre de calabacín **16 euro**

relleno de patatas, chalota y guanciale, sobre fondo de tomate

3-7

Platos principales

Passatelli tradicionales con sabores de primavera **16 euro**

con espárragos, judías verdes, guisantes, crema de coliflor y chips de alcachofas

1-3-7

Risotto de cangrejos de mar del adriático **20 euro**

con salsa roja de cangrejos, su carne cruda, coulis de ortigas y huevas de lumpo

1-2-4

Tortellini tradicionales de emilia **18 euro**

con fondue de Parmesano Reggiano y ralladura de nuez moscada

1,3,7

Ñoquis de pan y perejil **18 euro**

con corazón de almejas y lupino, garbanzos y aroma de limón

1-3-4-13

Tataki de atún con costra de panko **22 euro**

sobre gazpacho y encurtido crujiente de hinojo

1-3-4-9

Lomo de pargo a la plancha **26 euro**

con calabacines a la parrilla marinados con hierbabuena y tomates San Marzano secos

4-15

Filete de vacuno a la parrilla **28 euro**

con pavé de patatas y cardoncelli

7-15

Parmigiana de verano **16 euro**

con bocados de mozzarella y tomates datterini

7