

ANTIPASTI

Viera , Couli de Mango, Curry gratinado y salsa Ali Oli Scallop, Mango Coulis, Curry au gratin and Ali Oli sauce	18,00 €
Ensalada Cuore , Torre de queso Tomino y Berengena con Confitura de Tomate Cuore salad, tower of Tomino cheese and Aubergine with tomato jam	14,00 €
Pera confitada al vino Tinto rellena de Foie de Pato Pear confited in Red wine stuffed with Duck Foie	18,00 €
Ensalada döss con Pato y Manzana caramelizada al Oporto Döss Salad with Duck and Caramelized Apple in Port	19,50 €
Burrata y Aguacate con verduras mixta a la plancha Burrata and avocado with mixed grilled vegetables	18,00 €
Carpaccio de Carabinero y Langostinos Carpaccio of Carabinero Prawn and Prawns	25,00 €

PASTA Y ARROZ

Taglierini negros "Amalfi" con Berberechos, Chipirones y Espárragos Black taglierini "Amalfi" with cockles, baby squids and asparagus	16,50 €
Linguini "Mare Nostrum" con Cigalas, Almejas y Mejillones Linguini "Mare Nostrum" with Scampi, Clams and Mussels	21,00 €
Troffie Pugliesi "Stile Mare Mediterraneo" Filetes de Rape y Rúcula y Lámina de Parmesano Troffie Pugliesi "Mediterranean Sea style" Monkfish Fillet with Rocket and Parmesan Cheese	16,50 €
Tagliatelle de la Passione , Lima, Langostinos y Azafrán "De la Passione" Tagliatelle, Lime fruit, Prawns and Saffron	16,50 €
Ravioloni de Lubina y Gambas , salsa de Azafrán y Pistachos en brotes Seabass and Prawns struffed Ravioloni, Saffron sauce and Pistachios in sprouts	18,00 €
Espaguetis Profumo di Orto Garden vegetables Spaghetti	12,50 €

Risotto "Verde Mare" , crema de brocoli y fruto di Mare "Verde Mare" Risotto, cream of broccoli and fruits of the sea	14,50 €
Risotto giallo "a la Milanese" con Setas Mixtas del Piemonte Yellow Risotto "a la Milanese" mixed Mushrooms from Piemonte	15,50 €
Risotto rosso con tiras de solomillo y crujiente con láminas de almendras Red Risotto with slices of filet steak and crispy almonds	15,50 €

PESCADO Y MARISCOS

Gambas "A la Diavola" picante Spicy prawns "A la Diavola"	26,50 €
Filete de Lubina , Gengibre y Vino Blanco Fillet of Sea Bass, Ginger and White Wine	26,00 €
Nido de Lenguado al Cava con Arroz Nest of Sole "al Cava" with Rice	26,50 €
Bogavante a la plancha Grilled Lobster	42,00 €
Bacalao en Costra de Patata y Setas Cod in Potato Crust and Mushrooms	24,00 €

CARNES

Tagliata de Entrecote Angus con Rúcula, Parmesano y Trufa Tagliata of Entrecôte Steak of Angus with Rocket, Parmesan cheese and Truffle	25,00 €
Filetto de Manzo "Al Barolo" Fillet steak "Al Barolo Wine"	29,50 €
Carré de Cordero "Provenzal" Rack of Lamb "Provenzal"	25,50 €
Chuleta de Cordero con Azafrán, Tomillo y Tomate Cherry Lamb Chop with Saffron, Thyme and Cherry Tomato	24,50 €
Carrillada de Cerdo al vino Jerez Pork cheek "Sherry white Wine"	22,50 €
Menú infantil , escalope de pollo empanado con spageti pomodoro Children's menu, breaded chicken with spaghetti pomodoro	11,00 €

IVA Incluido / VAT included

Listado de alérgenos a disposición de los clientes / List of allergens available to customers