

ANTIPASTI // STARTERS

Battuta di gambero rosso, burrata, crema di melanzane affumicate, confettura di pomodoro con senape e brut ma bon al pistacchio ... 16 euro

Red prawn tartare, burrata cheese, smoked eggplant cream, candied tomatoes with mustard and "Ugly but good" pistachios cookie

Scampo al naturale, daikon, piselli e rapa rossa ... 18 euro

Raw prawns "scampi", daikon, peas and beetroot

Flamenquines 100% Anatra ... 18 euro

Flamenquines 100% Duck

Crucifere ... 15 euro

Cruciferous

Sgombro marinato, pere, caramella di carote, brodo di miso e alghe ... 16 euro

Marinated mackerel, pears, carrots candy, miso broth and seaweeds

Sandwich, pan brioche e lingua di manzo, salsa verde e alici ... 16 euro

Sandwich of pan brioche and beef tongue, green sauce and anchovies

PRIMI // MAIN COURSES

Carbonara 2013 ... 14 euro

Carbonara 2013

Linguine con ragù di uova fresche di pesce e bottarga ... 17 euro

Linguine with fresh fish eggs and bottarga

Ravioli di cavolfiore, ricci di mare, limone e caviale ... 20 euro

Cauliflower ravioli, sea urchins, lemon and caviar

Risotto con burro, alici del mar cantabrico e zenzero candito ... 17 euro

Risotto with butter, anchovies from Cantabrian Sea and candied ginger

Cappelletti, castagne, aringa affumicata, uva passita e brodo di alghe ... 18 euro

Cappelletti of chestnuts, herring, raisin and seaweed broth

Chitarra ai frigitelli, animelle stufate e polvere di chorizo ... 17 euro

Guitar spaghetti of frigitelli, braised sweetbreads and chorizo powder

SECONDI// SECOND COURSES

Cefalo alla brace, pancia di maiale marinata, zucca, carote ed erbe ... 22 euro

Grilled mullet, marinated pork belly, pumpkin sauce, roasted carrots and herbs

Frittura di triglia, remoulade e aceto di verza e coriandolo ... 22 euro

Fried red mullet, remoulade and vinegar of savoy cabbage and coriander

Baccalà, carciofo, foie gras ed arancia ... 28 euro

Cod fish artichokes, foie gras and orange

Spuntature di Maiale, patatas bravas confit e riduzione di birra ... 20 euro

Pork ribs, bravas potatoes confit and cream of beer

“Churrasco y chimichurri” Agnello, cicoria, peperoncino ... 20 euro

“Churrasco y chimichurri” lamb with chimichurri sauce chicory and hot pepper

Controfiletto di manzo affumicato, cardo glassato al vin brulé amarena alla cannella ... 28 euro

Beef sirloin, thistles glazed with vin-brulé and emulsion of cherry and cinnamon

CHEF: Alba Esteve Ruiz