

## APERITIVO

Aperol Spritz originale	11
Prosecco	8
Champagne Taittinger Brut	18
Champagne Taittinger Brut Rosé	20
Nuestra canasta de pan y mantequilla	4

## ENTRANTES

1. Gambas kataifi con mayonesa de ajo negro	18
2. Pulpo al grill sobre crema de garbanzos y alioli de pimentón ahumado de la Vera	19
3. Tartar de atún rojo con abanico de aguacate y cebollino	20
4. Variación del mar: gambas kataifi, mousse de bacalao, tartar de atún, pulpo ceviche de gambas rojas, vieira graten, ostras (2 pax)	45
5. Souté de frutos de mar en su jugo	18
6. Ceviche de gamba roja en cítricos variados, con jengibre, cilantro y verduritas	26
7. Burrata con pesto clásico, tomatitos confitados y rúcula	16
8. Vitello Tonnato del Rosso	18
9. Jamón San Daniele con parmesano y pera laminada	18
10. Tartar de rubia gallega con sus guarniciones y yema de huevo	22
11. Carpaccio de solomillo de ternera con crema de parmesano y pesto de rúcula	21

## ENSALADAS

12. La clásica servida en abanico de tomate, aguacate, rúcula y toque de aceite de oliva virgen	15
13. De bacalao con ensalada mézelum, pimientos rojos asados e hinojo	18
14. De pato marinado con rúcula, pera, vinagreta de frutos del bosque y escamas de parmesano	19
15. De queso de cabra tibio con manzanas caramelizadas con miel, uvas pasas y piñones	15

## SOPAS

16. Sopa de pescado con marisco, crostones y mayonesa de calamar	15
17. Crema de calabaza con vieira tostada sobre mantequilla de coco	15
18. Crema de tomate casero con gotas de aceite de rúcula y stracciatella	12
19. Sopa fría de melón con virutas de jamón San Daniele	12

## NUESTRAS PASTAS

20. Linguine con 1/2 bogavante cocido, tomatito cherry, al perfume de Cointreau	36
21. Spaghetti guitarra con frutos de mar	25
22. Ravioloni ricotta y espinaca sobre coulis de tomate y verduritas de temporada	18
23. Paccheri al cangrejo real	36
24. Linguine salteados con mantequilla de lima servido con tartar de carabinero	38
25. Spaghetti cuadrado con almejas y perfume de bottarga	28
26. Tagliatelle con setas salvajes sobre crema de boletus y huevo campero	22
27. Gnocchetti con suave crema de queso y pétalos de alcachofa	18
28. Pappardelle al ragú blanco de pato	22
29. Lasaña clásica de boloñesa con auténtica receta dell 'Emilia Romagna	16
30. Tortello gigante de calabaza con mantequilla y salvia	18
31. Tallarines de arroz estilo Thai con julienne de verduras variadas, gambas, toque de soja y leche de coco	16

## RISOTTO

32. Al bogavante	39
33. Al carabinero	45
34. Selección frutos del mar	32
35. Al boletus con setas salvajes y crema de parmesano	28

## SEGUNDOS

36. Salmón a la plancha con cebolla a la sal y crujiente de alcachofas	24
37. Tataki de atún en costra de pistacho sobre mermelada de cebolla roja	26
38. Bogavante, medio o entero, a la plancha con mantequilla de finas hierbas	36-70
39. Lubina canaria semisalvaje al estilo mediterráneo con tomatito seco, espárragos y ralladura de lima	24
40. Nuestro solomillo de ternera con foie gras al oporto	35
41. Entrecot premium a la tagliata con escamas de sal maldon y aceite oliva virgen	35
42. Burguer Gourmet 200gr con queso de cabra, cebolla caramelizada y foie gras	19
43. Lomo alto premium con cebolletas braceadas	48
44. Pierna de cordero lechal cocida a baja temperatura, 16h a 75°C, con puré de patatas	32
45. Ossobuco al estilo Rosso	28
46. Lomo alto de Wagyu a la plancha servido con escamas de sal maldon	105

## GUARNICIONES

47. Verduras al horno	5
48. Papas al horno	5
49. Setas salteadas	5
50. Arroz	5
51. Patatas fritas o canarias	5
52. Ensalada mixta	5

## PIZZAS CLÁSICAS

53. Focaccia al romero	8
54. Focaccia con tomate fresco, ajo y orégano	10
55. Focaccia completa con tomate, mozzarella, jamón San Daniele, rúcula y parmesano	20
56. Marinara con tomate, ajo y orégano	10
57. Margherita con tomate, mozzarella y albahaca	10
58. Vegetariana con tomate, mozzarella y verduras al horno	13
59. Cuatro estaciones con jamón cocido, anchoas, alcachofas y champiñones	15
60. Cuatro quesos con tomate o blanca	15

## PIZZAS GOURMET

61. Funghi porcini con mozzarella, surtido de boletus y parmesano 24 meses	18
62. Fresca y sabrosa con tomate natural, burrata, tomatito cherry y pesto genovese	18
63. San Daniele con auténtico jamón San Daniele, tomate y mozzarella	20
64. Frutos del mar con mejillones, almejas, cigalas, gambas y calamares baby	22
65. La guancia con mozzarella, toque de pesto, tomate seco y crema de calabaza	18
66. Del chef con salchicha, mozzarella, provola, tomatito cherry y rúcula	18

Querido huésped, si tienes problemas de alergias, intolerancias, ( ley 1169/2011) eres vegano o vegetariano, estaremos encantados de aconsejarte de la mejor manera. Pide informaciones a nuestro personal.

Disfruta de la velada!