

PARA COMPARTIR

Coca de cristal con tomate de ramallet	10
Croquetas de berenjena y parmesano	10
Burrata, ramallet confitados y pan sardo	19
Patató mallorquín con salsas bravas	11
Anchoas y boquerones , pan con tomate	19
Jamón ibérico a cuchillo	28
Calamar a la andaluza con ali oli negro	20
Gambas al ajillo	20
Almejas a la brasa con vino blanco	22
Mejillón de roca marinera a la brasa	18
Carpaccio de gamba, su aceite, pistacho y mayonesa de kimchi	23
Ceviche de la lonja, chips de plátano y espuma de mango	21
Tartar de atún, aguacate, huevas de tobiko y wakame	27
Soft shell crab sweet chili en tempura	22
Carpaccio de ternera con mousse de foie	22

VERDES

Surtido de tomates variados	17
Ensalada de judías verdes y salmón marinado	19
Carpaccio de calabacín con vinagreta de ramallet, pesto rojo, piñones y queso stilton	17
Gazpacho de remolacha	14

ARROCES

(min 2 pax. p.p)

Arroz negro de calamar y almejas	26
Arroz seco de gamba roja	31
Arroz de verduras asadas	24
Arroz de setas, pollo campero y butifarra	26

PESCADOS

Bacalao a baja temperatura, ajo negro y pesto rojo	26
Calamar a la brasa con alcachofa comfitada	23
Rodaballo a la brasa con salsa bilbaína verduras y cebolla frita (1,1Kg)	68
Pescado de Lonja	P.S.M

CARNES

Burger a la brasa , cebolla caramelizada, mayonesa, jalapeño y morbiere	21
Solomillo de ternera a la brasa con patatas fritas espárragos y salsa bearnesa	30
Steak tartar con patatas fritas	26
Roast Beef de ternera con salsa de mostaza	23

PASTA

Rigatonis con crema de parmesano trufada	23
Paccheri con tomate, stracciatella, albahaca y pesto rojo	21
Spaguetti Aglio-Olio con gambas	24

VORSPEISEN ZUM TEILEN

Kristallbrot mit Tomaten	10
Auberginenkroketten mit Parmesankase	10
Burrata mit konfitierten "Ramallet" Tomate ind Sardisch Toastbrot	19
Babykartoffeln mit "Brava" Sosse	11
Sardellen und Sardinen, brot mit Tomate	19
Iberischer Schinken, handgeschnitten	28
Frittierte Tintenfischringe mit schwarzer "ali oli"	20
Garnelen mit knoblauch	20
Venusmuscheln mit Weisswein	20
Miesmuscheln mit "Marinara" Sosse	18
Garnelencarpaccio mit seinem Öl, Kimchi Mayonaise und Pistazien	23
Ceviche vom Fischmarkt mit mit Bananenchips und Mango Schaum	21
Thunfisch Tartar mit Avocado, Wakame und Fischrogen	27
"Soft shell crab" Frittierte Weiche Schalenkrabben mit "sweet chili" Sosse	22
Rindercarpaccio mit "Foie"-Mousse	22

GRUNES

Verschiedene Tomaten	17
Grüner Bohnen salat mit mariniertem Lachs	19
Zucchini carpaccio mit Tomatenvinaigrette, rotem Pesto, Pinienkerne und Stiltonkase	17
Rote Beete-"Gazpacho"	14

REISGERICHTE

(min 2 pax. p.p)

Schwarzer Reis mit Tintenfischen und Venusmuscheln	26
Reis mit roten Garnelen	31
Reis mit gegrilltem Gemüse	24
Reis mit Freilandhuhn, Pilzen und "Butifarra"-Wurst	26

FISCHGERICHTE

Kabeljau bei niedriger Temperatur gegart mit schwarzem Knoblauch und rotem Pesto	26
Tintenfisch gegrillt mit Petersilien ol	23
Gegrillter Steinbutt mit "Bilbaina" Sosse und Rostzwiebeln (1,1Kg)	68
Frischerfisch vom Market	M.P

FLEISCHGERICHTE

Gegrillter Burger mit karamellisierten Zwiebeln, jalapeño mayo & morbiere	21
Rinderfilet vom Grill mit Pommes, grünem Spargel und "Bernaise" Sosse	30
Steak tartar mit Pommes Frites	26
Roastbeef mit Senfsosse	23

PASTA

Rigatoni mit Truffel-Parmesan-Creme	23
Paccheri mit Tomaten, "Stracciatella", Basilikum und rotes Pesto	21
Spaghetti "Aglio-Olio" mit Garnelen	24

TO SHARE

“Coca de cristal” with tomato “ramallet”	10
Aubergine and Parmesan cheese croquettes	10
Burrata, “Ramallet” confit & “Sardo” bread	19
“Patató” mallorquín w/ brava sauce	11
Salted and Marinated anchovies w/ bread with tomato “ramallet”	19
Handcut Iberian Acorn Ham	28
Andalusian style squid with black aioli	20
Shrimps “al Ajillo”	20
Grilled clams w/ white wine	20
Grilled rock mussels marinara style	18
Shrimp carpaccio with its oil, pistachio & kimchi mayonnaise	23
Fish Market Ceviche, banana chips & mango foam	21
Tuna tartar, avocado, tobiko roe & wakame	27
Soft shell crab tempura w/ sweet chili	22
Beef Carpaccio w/ foie mousse	22

GREENS

Variety of Tomatoes	17
Green beans salad with marinated salmon	19
Zucchini carpaccio with red pesto, pine nuts, “Ramallet” tomato vinaigrette & Stilton cheese	17
Beetroot Gazpacho	14

RICE

(min 2 pax. p.p)

Black rice with squid and clams	26
Rice with red prawns	31
Rice with roasted vegetables	24
Rice with wild mushrooms, country chicken & spanish sausage	26

FISH

Slow cooked Cod, black garlic & red pesto	26
Grilled squid with parsley oil	23
Grilled turbot w/ “Bilbaína” sauce, vegetables and fried onion (1,1Kg)	68
Catch of the Day	M.P

MEATS

Grilled Burger, caramalised onion, jalapeño mayo & morbiere	21
Grilled Sirloin Beef w/ french fries, green asparagus and & Bernaise sauce	30
Steak tartar w/ french fries	26
Roast Beef w/ mustard sauce	23

PASTA

Rigatonis w/ parmesan truffled cream	23
Paccheri w/ tomato, stracciatella, basil & red pesto	21
Spaguetti “Aglio-Olio” w/ shrimp	24