

**Semana 19
PRIMAVERA 2018**

APERITIVOS

v Aceitunas calientes con naranja y tomillo	5,95€
v Parmigiano reggiano con bálsamico (L)	7,95€
v Garbancitos fritos	4,50€
v Patatitas de Toto con parmigiano, perejil, alioli de lima (G,L)	6,90€
Coliflor asada con un toque de yogur (L)	9,50€

QUESOS Y EMBUTIDOS

Platillo de quesos (L)	13,50€
Mahón DOP Menorca, España	
Parmigiano Reggiano, DOP Italia	
Taleggio DOP Trecate, Italia	
Pecorino, DOP Italia	
Manchego DOP Castilla la Mancha ESPAÑA	
* Mermelada de pera	
Platillo de embutidos (SF)	13,00€
Coppa DOP Piacenza, Italia	
Prosciutto crudo San Daniele	
DOP Friuli Venezia Giulia, Italia	

LAS PIZZETAS

Hechas con masa madre, fermentación larga e ingredientes naturales

v Tomate al horno de leña y burrata (G,L)	18,50€
Sobrasada ibérica, mozzarella y aceitunas kalamata (G,L)	17,50€
Pepperoni, tomate, mozzarella di bufala, chili encurtido, eneldo (G, L)	16,50€
Prosciutto San Daniele, rúcula y parmigiano (G,L,SF)	18,00€
Trufa, mozzarella de bufala, jamon de bellota (G,L,SF)	24,00€

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

v Ensalada de remolacha, aguacate y vinagreta de naranja (L)	16,50€
Calamar crujiente, feta, alioli de lima (G,H,P)	17,50€
Carpaccio de solomillo, apio nabo raifort (L)	19,50€
Alcachofas alla Giudia con menta, piñones y prosciutto (FS, SF)	14,50€
Burrata con calabaza ecológica, achicoria asadas y almendras tostadas con balsámico de Módena (FS,L)	17,50€
Tartar de solomillo, parmigiano, trufa (P,H,L,MZ)	23,00€
Ceviche de lubina salvaje con calamarcitos y chili (P,M,L,G)	19,50€
Mozzarella di bufala, tomate del huerto, ajo tierno (L)	16,50€

PASTA Y RISOTTO

Gnocchi verde, tomate raf fresco, espárragos, ricotta salata (G,L,H)	25,00€
Risotto al vino tinto, con radicchio avellanas y gorgonzola (L,SF,A)	22,00€
♥ Pappardelle con ragú de carne de goulash, parmigiano y salvia frita (G,A,L,H)	24,00€
Spaghetti con bogavante y tomates confitados (G, CR, P,H)	37,00€
Tortellini de alcachofa, crujiente de alcachofa, jamón ibérico (G,H,L,SF)	28,00€

DEL HORNO DE LEÑA Y LA PARRILLA

♥ Cordero de larga cocción con verduritas primavera (A,L,SF)	29,50€
Solomillo de vaca vieja con puré de calabaza y lentejas perla (SF,L,SJ)	36,00€
Merluza a la plancha con judias ganxet, pesto de primavera y tomates confitados (P)	28,00€
♥ Pollo de libertad asado al horno para dos personas	39,00€
Salmón confitado espárragos trigueros, salsa de tahini y miso (P,S,SJ)	27,50€
Chuleton de vaca vieja para dos amantes de la carne con verduras de temporada rustida	69,00€

- v: Platos vegetarianos
- Cubierto y pan 2,50€ por persona
- Todos los precios incluyen IVA
- Avisanos si eres alérgico a algún ingrediente



ALERGENOS

GLUTEN - G

LACTEOS - L

HUEVOS - H

SOJA - SJ

APIO - A

MOSTAZA - MZ

SESAMO - S

CACAHUATE - C

MOLUSCOS - M

FRUTOS CASCARA - FS

ALTRAMUSES - AI

CRUSTACEOS - CR

PESCADOS - P

SULFITOS - SF