

**Semana 7  
INVIERNO 2016**

## APERITIVOS

Gnocco frito con prosciutto San Daniele y romero (G, H, L, SF)	9,50€
v Aceitunas calientes con naranja y tomillo	4,95€
v Almendras con hinojo y chili (FS)	4,50€
v Parmigiano reggiano con balsámico (L)	7,95€
v Garbancitos fritos	4,50€
v Patatitas de Toto con alioli (G,H)	6,50€

## QUESOS Y EMBUTIDOS

Platillo de quesos (L)	13,00€
Mahón DOP Menorca, España	
Parmigiano Reggiano, Italia	
Taleggio DOP Treccate, Italia	
Pecorino trufado, Italia	
Stilton DOP Inglaterra	
* Mermelada de pera	
Platillo de embutidos (SF)	12,00€
Coppa DOP Piacenza, Italia	
Prosciutto crudo San Daniele	
DOP Friuli Venezia Giulia, Italia	

## LAS PIZZETAS

Hechas con masa madre, fermentación larga e ingredientes naturales

Pizzeta con radicchio, alcachofa y parmigiano (G,L)	17,50€
v Pizzeta con tomate al horno de leña y burrata (G,L)	17,50€
Pizzeta de sobrasada ibérica, mozzarella y aceitunas kalamata (G,L)	16,50€
Pizzeta con prosciutto San Daniele, rúcula y parmigiano (G,L,SF)	16,50€

## PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

Ceviche de lubina salvaje con calamarcitos y chili (P,M,L,G)	19,50€
Tartar de solomillo, parmigiano, trufa (P,H,L,MZ)	22,00€
v Ensalada de remolacha, aguacate y vinagreta de naranja (L)	15,50€
Calamar crujiente, feta, alioli de lima (G,H,P)	14,00€
Carpaccio de solomillo, apio nabo raifort (L)	19,50€
Pulpo fresco de la lonja, patatas yogurt, cúrcuma (P,L)	14,00€
v Ensalada de alcachofa, menta, granada y parmigiano (L)	14,50€
Bruschetta -sin pan- de halloumi a la plancha con chutney de kumquat y prosciutto (G,L,SF)	13,00€
Mejillones de Bouchot con tomate cherry y crème fraîche (M,L)	14,00€

## PASTA Y RISOTTO

Spaghetti con bogavante y tomates confitados (G, CR, P,H)	37,00€
♥ Gnudi, desnudos de ricota, tomate cherry y parmigiano (G,A,L,H)	21,00€
Pappardelle con ragú de jabalí, parmigiano y salvia frita (G,A,L,H)	19,50€
♥v Tortellini Toto con burrata, reduccion de balsámico, tomates dulces confitados y almendras tostadas (L, G, H, )	24,00€
Risotto de remolacha, nueces, mascarpone (L,A)	22,00€

## DEL HORNO DE LEÑA Y LA PARRILLA

♥ Cordero de larga cocción con puré de apio nabo (A,L,SF)	28,00€
Solomillo de vaca vieja con reduccion de oporto, brócoli, gorgonzola (SF,L)	34,00€
Salmón con verduras rustida al horno de leña y yogurt con menta (G,P,MZ,H L)	24,00€
♥ Merluza en papillote con mejillones de bouchot y toque de azafrán (P,H)	25,00€
♥ Pollo de libertad asado al horno para dos personas	39,00€
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