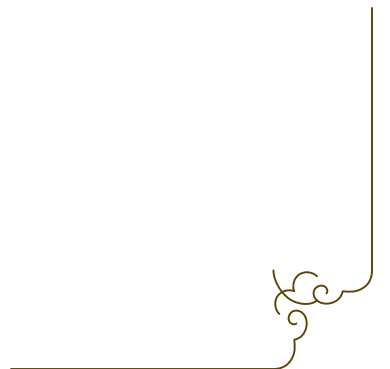


MENU



JAMONERIA

Tributo Don Alfonso, Riserva 2018, Salamanca 50g ⁽⁷⁾	18
Tributo Don Alfonso, Riserva 2018, Salamanca 100g ⁽⁷⁾	36
Pata Negra Etichetta Nera, 100% Puro Bellota 50g ⁽⁷⁾	16
Pata Negra Etichetta Nera, 100% Puro Bellota 100g ⁽⁷⁾	32
Pata negra 100% puro bellota, Carrasco 50g ⁽⁷⁾	18
Pata negra 100% puro bellota, Carrasco 100g ⁽⁷⁾	36
Pata negra 100% puro bellota, Beher 50g ⁽⁷⁾	18
Pata negra 100% puro bellota, Beher 100g ⁽⁷⁾	36
Jamon Serrano Riserva, Aljomar (Salamanca) ⁽⁷⁾	12
Paleta Ibèrica, Etichetta Nera, 100% Puro Bellota ⁽⁷⁾	14
Lomo di Maialino Ibèrico, 100% Puro Bellota ⁽⁷⁾	13
Bresaola di Wagyu 50g ⁽⁷⁾	26
Coppa Ibèrica di “Joselito” ⁽⁷⁾	18
Degustazione di Suino Nero Ibèrico ⁽⁷⁾ <i>Pata Negra, Paleta e Lomo Ibèrico 100% Razza Ibèrica</i>	25
Degustazione di Suino Cebo de campo ⁽⁷⁾ <i>Jamon Serrano, Chorizo e Morcon</i>	16

FORMAGGERIA

Degustazione di formaggi italiani del nostro gastronomo ^(7,8) <i>Chiedere per disponibilità dei nostri produttori, lavosh e composte fatte in casa</i>	25
Degustazione di formaggi francesi del nostro gastronomo ^(7,8) <i>Chiedere per disponibilità dei nostri produttori, lavosh e composte fatte in casa</i>	14
Saint Marcellin in cocotte ^(7,8) <i>Composta di cipolla rossa alla birra e crostini alle erbe</i>	14

PER ACCOMPAGNARE, DAL NOSTRO FORNO

La nostra baguette al lievito naturale ⁽¹⁾	3
Ciriola “Cacio e Pepe” ^(3,9)	4
Lingua di pizza bianca croccante ⁽¹⁾	3
Parker Roll al Pata Negra	5

LA NOSTRA PROPOSTA

Pan y tomate ⁽¹⁾ <i>Crostino di pane e pomodori del nostro orto grattati</i>	4
Pesce Spada Siciliano ^(3,5,12,13) <i>Fumè, insalata di puntarelle</i>	12
Acciughe del Cantabrico <i>Selezione Don Bocarte, accompagnata da brioche e burro montato allo Yuzu e basilico</i>	24
Fois Gras ^(1,3,5,7,8,9,10,11,12) <i>al Tochon, composta di pere e zafferano iraniano, brioche alle nocciole e uvetta</i>	18
“Chorizo” di polpo fatto in casa ^(4,7,5,12) <i>Relish di friggiteLLi</i>	13
Salmone Superior scozzese ^(3,5,7,9,12) <i>Affumicato in casa, pompelmo e pepe rosa</i>	12
Cecina de Leon ⁽¹³⁾ <i>Carciofi trifolati e croccante, tartufo nero</i>	16

TAPAS

Tuétano ^(1,4,5,6,8) <i>Ossobuco alla brace, tartare di fassona piemontese e mostarda in grani</i>	14
Crostino di brioche ^(5,3,9,14) <i>Acciughe del Cantabrico e lardo di Patanegra alle erbe</i>	10
Burrata di Andria ^(2,3) <i>Crema di zucca, pesto di nocciole e tartufo nero pregiato</i>	9
Croquetas di Pata Negra ^(1,3,7,9,14) <i>Salsa pepperade</i>	12
Carciofi croccanti ^(1,14) <i>Maionese allo zafferano iraniano</i>	9
Moscardini siciliani alla “gallega” ^(1,4) <i>Finiti su brace, salsa verde alle erbe</i>	12
Carpaccio di orata ⁽⁵⁾ <i>Gel di agrumi, finocchio, rucola ed olive taggiasche</i>	13
Spigola in “Panzanella” ^(5,9,11,12,13) <i>Pomodori marinati, cipolla in carpione e crostini di pane</i>	14
Cavolfiore “Butter Masala” ^(3,6,11,12) <i>Cavolfiore saltato, crema di cavolfiore e burro al curry</i>	9
“Sautè” Ibèrico ⁽⁴⁾ <i>Cozze sarde in cocotte, salsa Mojo</i>	10



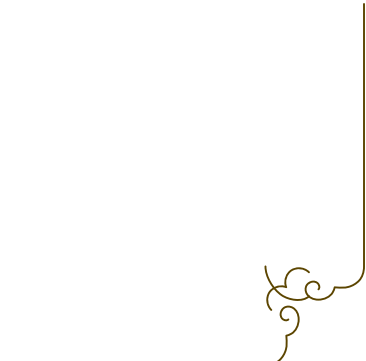
PAELLA

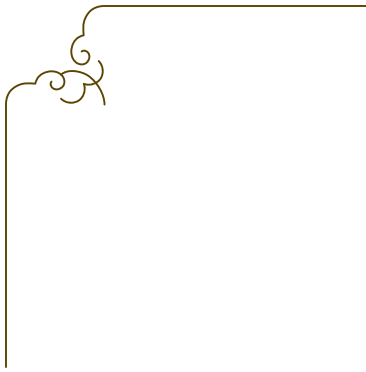
Mare ^(2,4,5,8,9,14)	32
<i>Soccarat paella fina, cozze sarde, vongole veraci, polpo e calamari</i>	
Gambero rosso ^(2,4,8,9)	44
<i>Soccarat paella fina, mazzancolle, gambero rosso marinato al lime, aioli ai crostacei e crema di prezzemolo</i>	
Astice ^(2,4,8,9)	56
<i>Soccarat paella fina, astice cotto su brace in varie consistenze e salsa americane</i>	
Pollo ⁽⁹⁾	30
<i>Soccarat paella fina, pollo alla brace, funghi di stagione, piquillos marinati</i>	
Orto ⁽⁹⁾	24
<i>Soccarat paella fina, verdure di stagione</i>	

BRASSERIE*

Tutti i nostri tagli sono accompagnati da Olandese al Tartufo e salsa Bordelaise

Manzetta del Baltico	
<i>T - Bone</i>	8/ l'etto
<i>Porterhouse</i>	9/ l'etto
<i>Centre Rib</i>	9/ l'etto
<i>Costata</i>	8/ l'etto
<i>Fillet Cap</i>	12/ l'etto
Controfiletto di Black Angus	35
Chateaubriand di filetto ^(3,12,13)	28
<i>Cardoncelli alla brace, fonduta di funghi di bosco</i>	
Tagliata di filetto	12/l'etto
<i>Salsa al porto</i>	



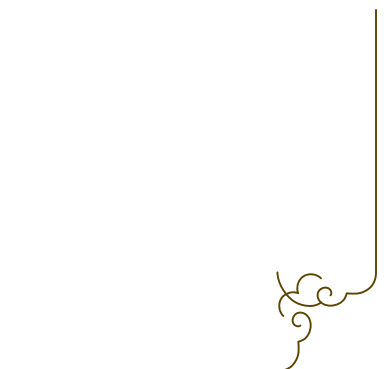


MAIN COURSES

Galletto della Valtellina ^(6,12) <i>Cotto in ghisa, Rub ai pepi</i>	24
Pancia di maialino nero ^(3,11,12,13) <i>Fondue di mela speziata, cavoletti alla brace</i>	23
Spigola di Gaeta ⁽⁷⁾ <i>Cotta su brace, limone arrosto e salmoriglio al cilantro</i>	22
Cuore di merluzzo nero ^(3,4,5,12,13) <i>Fonduta allo champagne, crema di piselli</i>	24

SIDES

Misticanza selvatica di stagione	5
Purè di patate classico/ al tartufo nero pregiato	5/8
Patatine novelle al burro ⁽⁷⁾	6





DESSERTS

Crema Catalana alla vaniglia di Tahiti ^(1,3,7) <i>Accompagnata da cialdine al burro</i>	8
Jerò Hot Donuts ^(1,3,7) <i>Ciambelle fatte in casa servite calde, accompagnate da salsa al cioccolato e caramello</i>	8
Cheesecake Basca ^(1,3,7) <i>Cotta al forno, composta di frutti rossi e biscottini al burro</i>	8
Savarin ^(1,3,7,8) <i>Savarin alla vaniglia, chantilly al passion fruit e pralinato alla nocciola</i>	8
Bon Bons ^(1,7,8) <i>Mini selezione di bon bon da condividere</i>	8
Millefoglie Gaufrette ^(1,3,7) <i>Sottili sfoglie di cialda, mousseline al limone e frutti di bosco freschi</i>	8
Fruit Plateau <i>Plateau di frutta di stagione</i>	8

BEVANDE

Acqua 1lt (microfiltrata)	2
Calice di vino bianco**	
Calice di vino rosso**	
Sangria rossa	25
Sangria bianca	25
Birra Estrella Galicia	6
Coca-Cola in bottiglia 33cl	4
Coca-Cola Zero in bottiglia 33cl	4
Fanta in bottiglia 33cl	4
Sprite in bottiglia 33cl	4

Allergeni: nei nostri prodotti possono essere presenti degli allergeni, per qualsiasi informazione rivolgersi al personale di servizio. Si avvisa la gentile clientela che in alcuni piatti e bevande, preparati e somministrati in questo esercizio, sono contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti considerati allergeni: (1) Glutine; (2) Crostacei; (3) Uova; (4) Pesce; (5) Arachidi; (6) Soia; (7) Latte; (8) Frutta a guscio; (9) Sedano; (10) Senape; (11) Sesamo; (12) Anidride Solforosa; (13) Lupini; (14) Molluschi.

