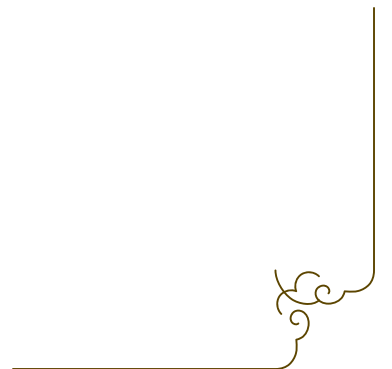


# MENU





## JAMONERIA

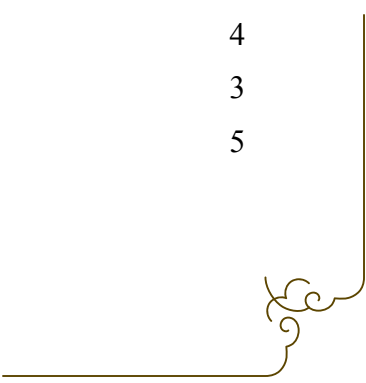
Tributo Don Alfonso, Riserva 2018, Salamanca 50g <sup>(7)</sup>	18
Tributo Don Alfonso, Riserva 2018, Salamanca 100g <sup>(7)</sup>	36
Pata Negra Etichetta Nera, 100% Puro Bellota 50g <sup>(7)</sup>	16
Pata Negra Etichetta Nera, 100% Puro Bellota 100g <sup>(7)</sup>	32
Pata negra 100% puro bellota, Carrasco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

## FORMAGGERIA

Degustazione di formaggi italiani del nostro gastronomo <sup>(7,8)</sup> <i>Chiedere per disponibilità dei nostri produttori, lavosh e composte fatte in casa</i>	25
Degustazione di formaggi francesi del nostro gastronomo <sup>(7,8)</sup> <i>Chiedere per disponibilità dei nostri produttori, lavosh e composte fatte in casa</i>	14

## PER ACCOMPAGNARE, DAL NOSTRO FORNO

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



## LA NOSTRA PROPOSTA

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

## TAPAS

<b>Tuétano</b> <sup>(1,4,5,6,8)</sup> <i>Ossobuco alla brace, tartare di fassona piemontese e mostarda in grani</i>	14
<b>Crostino di brioche</b> <sup>(5,3,9,14)</sup> <i>Acciughe del Cantabrico e lardo di Patanegra alle erbe</i>	10
<b>Burrata di Andria</b> <sup>(2,3)</sup> <i>Crema di zucca, pesto di nocciole e tartufo nero pregiato</i>	9
<b>Croquetas di Pata Negra</b> <sup>(1,3,7,9,14)</sup> <i>Salsa pepperade</i>	12
<b>Carciofi croccanti</b> <sup>(1,14)</sup> <i>Maionese allo zafferano iraniano</i>	9
<b>Moscardini siciliani alla “gallega”</b> <sup>(1,4)</sup> <i>Finiti su brace, salsa verde alle erbe</i>	12
<b>Carpaccio di orata</b> <sup>(5)</sup> <i>Gel di agrumi, finocchio, rucola ed olive taggiasche</i>	13
<b>Spigola in “Panzanella”</b> <sup>(5,9,11,12,13)</sup> <i>Pomodori marinati, cipolla in carpione e crostini di pane</i>	14
<b>Cavolfiore “Butter Masala”</b> <sup>(3,6,11,12)</sup> <i>Cavolfiore saltato, crema di cavolfiore e burro al curry</i>	9
<b>“Sautè” Ibèrico</b> <sup>(4)</sup> <i>Cozze sarde in cocotte, salsa Mojo</i>	10
<b>Tartare di fassona</b> <sup>(11,14)</sup> <i>Gel di tuorlo cbt, mostarda in grani e tartufo fresco pregiato</i>	16



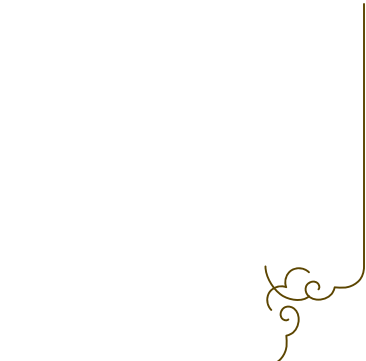
## PAELLA

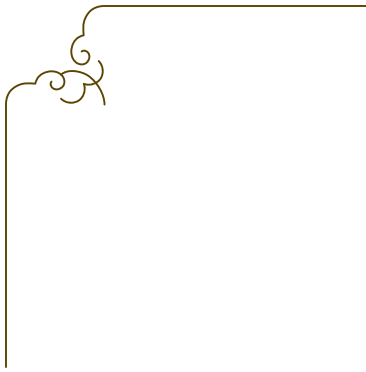
<b>Mare</b> <sup>(2,4,5,8,9,14)</sup>	32
<i>Soccarat paella fina, cozze sarde, vongole veraci, polpo e calamari</i>	
<b>Gambero rosso</b> <sup>(2,4,8,9)</sup>	44
<i>Soccarat paella fina, mazzancolle, gambero rosso marinato al lime, aioli ai crostacei e crema di prezzemolo</i>	
<b>Astice</b> <sup>(2,4,8,9)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

## BRASSERIE\*

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

<b>Manzetta del Baltico</b>	
<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
<b>Controfiletto di Black Angus</b>	35
<b>Chateaubriand di filetto</b> <sup>(3,12,13)</sup>	28
<i>Cardoncelli alla brace, fonduta di funghi di bosco</i>	
<b>Tagliata di filetto</b>	12/l'etto
<i>Salsa al porto</i>	



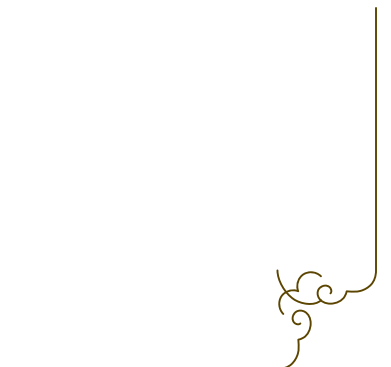


## MAIN COURSES

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





## DESSERTS

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

