

MENU



TAGLIATI A MANO

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

EMBUTIDOS E TAGLIATI A MACCHINA

Paleta Iberica, Etichetta Nera, 100% Puro Bellota ⁽⁷⁾	14
Lomo di Maialino Iberico, 100% Puro Bellota ⁽⁷⁾	13
Bresaola di Wagyu 50g ⁽⁷⁾	26


LE NOSTRE SELEZIONI

Degustazione di Suino Nero Ibèrico ⁽⁷⁾	25
<i>Pata Negra, Paleta e Lomo Ibèrico 100% Razza Ibèrica</i>	
Degustazione di Suino Cebo de Campo ⁽⁷⁾	16
<i>Jamon Serrano, Chorizo e Morcon</i>	
Degustazione di formaggi italiani del nostro gastronomo ^(1,7,11) 	12
<i>Chiedere per disponibilità dei nostri produttori, lavosh e composte fatte in casa</i>	
Degustazione di formaggi francesi del nostro gastronomo ^(1,7,11) 	14
<i>Chiedere per disponibilità dei nostri produttori, lavosh e composte fatte in casa</i>	


DAL NOSTRO FORNO

La nostra baguette al lievito naturale ^(1,6,11) 	3
Ciriola ai semi ^(1,6,11) 	4
Lingua di pizza bianca croccante ^(1,6,11) 	3
Parker Roll al Pata Negra ^(1,3,7)	5


LA NOSTRA PROPOSTA

Pan y Tomate ^(1,6,11) 	4
<i>Crostino di pane e pomodori del nostro orto grattati</i>	
Pesce spada Siciliano ^(4,9,12)	12
<i>Fumè, frutti rossi e dressing al lampone</i>	
“Chorizo” di polpo fatto in casa ^(1,2,10,12)	13
<i>Relish di friggirelli</i>	
Burrata di Andria ^(7,8,9) 	10
<i>Pomodori confit, pesto di mandorle e olio Evo “Cascina Bruno”</i>	
Salmone Superior Scozzese ^(4,5,12)	12
<i>Affumicato in casa pompelmo e pepe rosa</i>	
Petto di oca affumicato	16
<i>Funghi finferli croccanti e tartufo nero</i>	
Cecina de Leon ⁽⁷⁾	16
<i>Melanzana grigliata, mostarda, stracciatella di bufala</i>	
Picanha di Vacca vecchia ^(5,6,11)	16
<i>Carpaccio di picanha di vacca dry aged, dressing al sesamo e tartufo nero</i>	

TAPAS

Battuta di manzo ^(3,5,10)	16
<i>Battuta di manzo, condimento alla francese, tuorlo cbt</i>	
Tuetano ⁽¹⁰⁾	14
<i>Ossobuco alla brace, tartare di manzo, gel aglio nero e tartufo</i>	
Crostino di brioche ^(1,3,4,5,7,12)	10
<i>Acciughe del Cantabrico e lardo di Patanegra alle erbe</i>	
Croquetas di Pata Negra ^(1,3,5,6,7,8,10,12)	12
<i>Carpaccetto di filetto di maialino alle erbe e mayo al rafano</i>	
Carpaccio di orata ^(4,9,12)	13
<i>Salsa al maracuja, ricci di mare e cetriolo croccante</i>	
Tartare di spigola ^(4,11)	14
<i>Marinata al lime, emulsione di melograno e olio alla menta</i>	
“Sautè” Ibèrico ⁽¹⁴⁾	10
<i>Cozze sarde in cocotte, salsa mayo</i>	
Tartare rapa ^(7,9,12) 	8
<i>Rapa pickle. cremoso di caprino francese e bbq di rape</i>	
Seppiolina alla griglia ⁽¹⁴⁾	12
<i>Cremoso di piselli novelli, salsa al nero di seppia</i>	
Calamaro ^(6,11,12,14)	12
<i>Calamaro alla griglia marinato con red chilli sauce accompagnata dal pico de gallo</i>	

PAELLA

Mare ^(2,4,9,14)	36
<i>Soccarat fine, cozze sarde, vongole veraci, polpo e calamari</i>	
Gambero rosso ^(2,3,4,5,8,9,12,14)	44
<i>Soccarat fine, mazzancolle, gambero rosso marinato al lime, aioli ai crostacei e crema di prezzemolo</i>	
Astice ^(2,4,9,14)	56
<i>Soccarat fine, astice cotto su brace in varie consistenze e salsa americane</i>	
Pollo ⁽⁹⁾	32
<i>Soccarat fine, pollo alla brace, funghi di stagione, piquillos marinati</i>	
Maialino Ibèrico ^(6,9)	40
<i>Maialino Ibèrico cotto alla brace, funghi finferli e pimiento del Padron</i>	
Orto ⁽⁹⁾ 	24
<i>Soccarat fine, verdure di stagione</i>	

BRASSERIE*






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

Manzetta Danese	
<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
Filetto di Manzetta Danese	28
Controfiletto di black angus	35
Tagliata di filetto	12/ l'etto

MAIN COURSES

Galletto della Valtellina alla brace ^(6,12) <i>Aromatizzato ai tre pepi</i>	24
Spigola di Gaeta ^(4,7) <i>Cotta su brace, limone arrosto e salmoriglio al cilantro</i>	22
Petto d'anatra ^(9,12) <i>Accompagnato dal suo fondo aromatizzato all'arancia, purea di sedano rapa e funghi cardoncelli</i>	28
Guancia di vitella ^(7,9,12) <i>Accompagnato dal suo fondo aromatizzato al cioccolato fondente su cremoso di patata</i>	28
Tomawack di maialino Ibèrico ^(1,3,5,6,7,11) <i>Croccante panatura panko accompagnato da salsa BBQ fatta in casa</i>	28

SIDES

Misticanza selvatica di stagione ^(5,8) 	5
Purè di patate classico/ al tartufo nero pregiato ⁽⁷⁾ 	5/8
Patatine novelle al burro ⁽⁷⁾ 	6
Lattughino fondente condito alla mediterranea ^(4,12) 	6
Funghi cardoncelli alla brace ⁽⁷⁾ 	8

DESSERTS

Crema Catalana alla vaniglia di Tahiti ^(1,3,7)	8
<i>Accompagnata da cialdine al burro</i>	
Cheesecake Basque ^(3,7)	8
<i>Servito con coulis di frutti di bosco e frutti di bosco freschi</i>	
Jerò Icecream ^(1,7,8)	8
<i>Bavarese al pistacchio, mousse alla vaniglia, gel ai frutti rossi e cioccolato ruby</i>	
Tris di bombette ^(1,3,5,7,8)	8
<i>Farcite con crema pasticcera, cioccolato e pistacchio</i>	
Bon Bons ^(1,3,7)	8
<i>Mini selezione di bon bon da condividere</i>	
Millefoglie Gaufrette ^(1,3,7)	8
<i>Sottili sfoglie di cialda, mousseline al limone e frutti di boschi freschi</i>	
Fruit Plateau ^(1,3,7)	8
<i>Plateau di frutta di stagione</i>	

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

Allegni: 1 Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut). 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3 Uova e prodotti a base di uova. 4 Pesce e prodotti a base di pesce. 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6 Soia e prodotti a base di soia. 7 Latte e prodotti a base di latte. 8 Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia). 9 Sedano e prodotti a base di sedano. 10 Senape e prodotti a base di senape. 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo. 12 Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg. 13 Lupini e prodotti a base di lupini. 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.