

ANTIPASTI FREDDI E CALDI

Insalata Caballito de Mar (foglie di spinaci, lattughella, crescione, parmigiano, noci, pinoli e tartufo nero) (8)

Acciughe del Cantabrico con pomodoro kumato a fette, cipolla rossa e aglio fresco (12-13)

Insalata di verdure fresche con condimento a base di arancia e menta (ceci, fagioli rossi, sedano, mela verde, pomodoro e banana fritta) (4-5-13-14)

Tartar di tonno con salsa di soia, ginger e salsa di miso (6-2-11-13-12)

Esqueixada di baccalà caramellato e gamberetti rossi marinati in agrumi (10-11-12-13)

Polpo "a feira" Caballito de Mar (polpo, patate de la puebla caramellate, ali oli di agrumi e paprika dolce) (1-11)

Ravioli ripieni di foie gras e porcini con crema di funghi porcini (13-8-1)

Panino con foie gras, mela, cipolle caramellate e salsa reducción de Pedro Ximénez (1-2-13)

STUZZICHINI CLASSICI DI SEMPRE

Calamari all'andalus con salsa alioli al nero di seppi (2-11-12)

Gamberetti fritti con salsa tartara (2-3-11-12)

Gamberi all'aglio (10-13)

Cozze con sugo alla marinara (2-12-13-11)

Vongole con vino bianco (2-12-13-11)

Cannolicchi alla griglia (11-12)

Peperoni padron (2)

Nota: servizio extra pane 1,25€

IVA INCLUSA

RISO (minimo 2 pers, prezzo per persona)

Paella di frutti di mare (1-2-3-10-11-12-13-4-14)

Paella mista con carne e frutti di mare sgusciati (1-2-3-10-11-12-13-4-14)

Paella al nero di seppia (1-2-3-10-11-12-13-4-14)

PESCI PREPARATI DALLA CUCINA

*Grigliata di frutti di mare (minimo due persone - prezzo per persona) (11-12)
Astice, gamberi rossi, scampi, granchi, cannolicchi, vongole, calamari, cozze, granchi e capesante tipiche (zamburiñas)*

Tataki di tonno rosso con finto cous cous di cavolfiore, maionese di soia e germogli (6-10-12-13-14)

Lombo di merluzzo, concentrato di pomodoro e zenzero con purè di patate viola (2-5-12-13-14)

Baccalà caramellato in olio di jabugo, consommé di verdure e saltato di edamame (2-4-12-13)

PESCE e FRUTTI DI MARE

Secondo Precio di Mercado

La varietà di pesci e frutti di mare della nostra esposizione e del nostro vivaio possono essere cucinati in vari modi, si lasci consigliare dai nostri professionisti, che le offriranno le migliori opzioni per ogni prodotto.

Dalla vetrina alla griglia: Spigola, Rombo, Besugo, Virrey, Triglie.

Dalla nostra vetrina: spigola salata, sogliola alla meunière, pesce San Pietro fritto con cipolla, orata in tempura.

CARNE

Polpette di manzo, foie gras con crema di zucchine trombetta e purè di tartufo (1-2-3-13)

Bistecca Sashi alla griglia (950 g circa, 2 persone) (1-13)

Controfiletto di manzo con asparagi, patate a spicchi e salsa olandese (1-3-13-14)

Tartar di manzo (3-12-13)

