

OCTUBRE 14 OCTOBER

Sugerencias Suggestions

CHIPIRONES A LA PLANCHA 21,00€
GRILLED "CHIPIRONES" (BABY SQUIDS)

**CREMA DE SETAS CON HUEVO POCHÉ
Y PURÉ TRUFADO DE PATATA CON GUANCIALE 18,00€**
WILD MUSHROOM CREAM WITH POACHED EGG
AND TRUFFLED POTATO PUREE WITH GUANCIALE

MEJILLÓN BOUCHOT A LA CREMA 18,00€
BOUCHOT MUSSELS WITH CREAM SAUCE

TARTAR DE ATÚN ROJO, YUZU Y PESTO ROJO 24,00€
RED TUNA TARTARE, YUZU AND RED PESTO SAUCE

BRIOCHE DE PANCETA, ENSALADA DE COL E HINOJO 20,00€
FENNEL, COLESLAW AND STREAKY BACON BRIOCHE

**ESPÁRRAGOS VERDES CON SALSA ROMESCO,
VINAGRETA DE TOMATE SECO Y QUESO DE CABRA 19,00€**
GREEN ASPARAGUS WITH ROMESCO SAUCE,
SUNDRIED TOMATO VINAIGRETTE AND GOAT CHEESE

ESPAGUETIS ALFREDO CON GAMBAS 20,00€
SPAGHETTI ALFREDO WITH PRAWNS

PENNE AL FORNO CON TERNERA, CHAMPIÑONES Y TRUFA 22,00€
PENNE AL FORNO WITH BEEF, MUSHROOMS AND TRUFFLE

Pescado del día Fish of the day

****Temporada de llampuga****
Llampuga (local fish) season

FIDEUÁ DE LLAMPUGA Y SEPIA CON COPOS DE KATSUOBUSHI 26,00€
LLAMPUGA (LOCAL FISH) AND CUTTLEFISH FIDEUÁ WITH KATSUOBUSHI FLAKES

NANBANZUKE DE LLAMPUGA 27,00€
LLAMPUGA (LOCAL FISH) NANBANZUKE

**LLAMPUGA TERIYAKI CON CREMA DE
ZANAHORIA, LIMA Y NABO AGRIDULCE 28,00€**
LLAMPUGA (LOCAL FISH) TERIYAKI WITH
SWEET AND SOUR TURNIP, LIME AND CARROT CREAM

LLAMPUGA A LA MENORQUINA 28,00€
MINORCAN STYLE LLAMPUGA (LOCAL FISH)

vint