

A la carta

DESDE LA BARRA, PARA PICAR

- Ostras Gouthien. num.3 **3,00€/ud.**
- Boquerones en vinagre **6,00€**
- Tortilla de patatas **3,00€**
- Tortilla con hierba buena y patatas, hecha al momento **5,50€**
- Apio escaldado en canoa con 'cacik', raíces, bulbos y flores de huerto asilvestrado, energizado con aceite de esencias de flores de Bach **5,50€**
- Berenjena escalivada al fuego, con quinoa roja, granada y quéfir **7,50€**
- Rollitos de hojaldre con queso feta, menta y orégano (Böreks) **6,00€**
- Puré de berenjena, hummus y crema de yogur con pepino acompañadas de pan sardo **6,50€**
- Pidé marino, de masa con plancton, queso scamorza affumicata, caballa ahumada por Rooftop Smokehouse y pimientos canica de biquinho **8,80€**
- Mortadela trufada **7,00€**
- Jamón ibérico de bellota Maldonado (paletilla) **10,00€/20,00€**
- Salmón marinado con remolacha y eneldo, con mayonesa de wasabi **11,00€**
- Coca de cristal con tomate de ristra y aceite de oliva virgen **2,50€**

DE LA HUERTA... ENSALADAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

- Festín de tomates con quinoa ecológica **7,00€/11,00€**
- Ensalada de judías Perona salteadas con setas de temporada frescas y confitadas, láminas de pato ahumado por Rooftop Smokehouse y hojas del bosque deshidratadas **16,00€**
- Ensalada de salmón 'azul' marinado con encurtidos de la casa **10,90 €**
- Ensalada de endivias con aguacate, hinojo, remolacha, ralladura de lima y pipas de calabaza con vinagre de Ume **9,50€**
- Burrata con tomate San Marzano **9,50€**
- Ensalada de quinoa negra con burrata, pistacho, eneldo y vinagreta de limón **11,00€**
- Taboulé con semillas de cáñamo y tomates frescos San Marzano (proteína vegetal), Receta de La laKitchen.com **12,00€/20,00€**

DEL CORRAL, HUEVOS ECOLÓGICOS

- Huevo poché con crema de hinojo, cubierto con kale y almendra marcona **8,00€**

PASTAS DE LA 'ZIA GIOVANNA'

- Penne rigate con burrata, tomates frescos y caramelizados **10,50€**
- Arroz prohibido con setas y verduras de temporada **12,80 €**
- Tagliatelle de kamut con crema de calabaza al tomillo, puerros y calabaza salteados y almendras tostadas **13,80€**

DESDE EL MAR Y LA MONTAÑA

- Calamares de costa a la plancha **9,50€ / 12,00€**
- Morro de bacalao a baja temperatura con puré de céleri y judías finas **19,80€**
- Lenguado a la plancha **S/M**
- Rodaballo salvaje confitado a baja temperatura con crema suave de almendra marcona **S/M**
- Magret de pato con puré de boniato, mini-zanahorias encurtidas y polvo de Merken **17,00€**
- Carpaccio de ternera con mostaza casera y láminas de nabo **16,50€**
- Steak tartar con sus tostaditas **12,00€**
- Pollo de corral con verduritas en su jugo **12,50€**
- Solomillo con puré de berenjena **19,90€**
- Chuletón de lomo alto veteadado 500grs (para compartir 2-3 pers.) **42,50€**
- Para acompañar, patatas al horno con hierbas aromáticas **2,00€**