





PAN

Pan de pita	4
Pan de masa madre	5

MEZZE

Mezze surtido para compartir	18
Baba ganush Puré tradicional de berenjena asada con tahini, limón y aceite de oliva	4,5
Tzatziki Salsa de yogur con hierbabuena y pepino crujiente	4,5
Tirokofteri Mezcla picante de pimientos piquillo, queso feta y pimientos de padrón	4,5
Hummus Crema de garbanzos con tahini, aceite de oliva y comino	4,5
Aceitunas Mezcla de aceitunas aliñadas	4

JAMÓN MONTARAZ

Jamón ibérico Pan cristal y salsa de tomate	42
--	----

CRUDOS

Tartar de atún Atún rojo de almadraba marinado en cítricos y hierbas	28
Ceviche de corvina	22
Carpaccio de dorada con hierbas Láminas de dorada con hierbas aromáticas y aceite de oliva virgen extra	27
Carpaccio de vaca madurada Vaca madurada con mayonesa de trufa y queso parmesano	23
Carpaccio de ventresca de atún Ventresca de atún rojo de almadraba con salsa shiso	25

ENTRANTES FRÍOS

Gazpacho con gambas rojas Gazpacho andaluz con gambas rojas	14
Ensalada griega Pepino, tomates de temporada, cebolla roja, pimiento verde, aceitunas, queso feta, alcaparras y alcaparrones	22
Ensalada de tomates Tomates de la huerta con aliño de aceituna	17
Ensalada de sandía con queso feta Sandía, queso feta, piñones, almendras, menta y albahaca	18
Ensalada de pulpo con patatas Pulpo a la parrilla con patatas baby, rucula y tomates cherry	26

ENTRANTES CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico	14
Queso manouri con trufa y miel	16
Alcachofa confitada servida con huevos de corral y jamon ibérico	16
Almejas al ajillo y mazanilla	22
Langostinos de huelva	22
Calamares fritos con alioli de yuzu	18

PASTA

Linguini con trufa de temporada Pastà fresca con crema de trufa y parmesano curado	22
Espaguetis con bogavante Espaguetis frescos artesanales en salsa de tomate y albahaca	69
Orzo de marisco Pasta orzo preparada al estilo risotto con langostinos de huelva	32

GUARNICIONES

Patatas fritas	9
Puré de patatas	9
Pimientos del piquillo confitados	10
Brócoli a la parrilla con romanesco	10
Ensalada verde	9

PESCADOS Y MARISCOS DEL MERCADO

(POR FAVOR, CONSULTE CON NUESTRO EQUIPO)

PLATOS PRINCIPALES

Musaka con alcachofa Berenjena asada, alcachofa, ternera estofada, tomate, patata y bechamel	24
Pierna de cabrito al horno Pierna de cabrito asada con hierbas y especias tradicionales	48
Bogavante estilo Formentera Marisco fresco cocinado al estilo Formentera, sofrito de tomate y brandy	60/120
Rodaballo a la parrilla con salsa pil-pil Rodaballo a la parrilla con una salsa vasca	12/100gr
Lubina al horno con patata confitada	10/100gr
Pollo con trufa de temporada Pollo especiado con salsa de trufa, hierbas aromáticas y aceite de oliva	30/50
Tartar de Ternera	26
Entrecot a la parrilla	18/100gr
Chuletillas de cordero a la parrilla	42

POSTRES (RECOMENDADO PARA COMPARTIR)

Helado de yogur con toppings	32
Granizado de naranja	12
Tarta de queso griega	14
Milhoja	16
Plato de frutas	30
Baklava con helado	16

VAT INCLUDED / IVA INCLUIDO

SERVICE CHARGE NOT INCLUDED / SERVICIO NO INCLUIDO APPETIZER SERVICE 3,5€

This establishment has information on allergies and allergenic substances. Regulation: (EU) 1168/2011. Please ask our staff for information.

Este establecimiento dispone de información sobre alergias e intolerancias alimentarias. Reglamento: (EU) 1168/2011. Solicite información a nuestro staff.

