

## LA BUONA CUCINA RICHIEDE TEMPO

	€
1 TABLA DE PESCADO  21.00 <i>Salmón marinado, pez espada, marlín y musciame ahumados, pulpo y ceviche</i>	
2 CORTE DE EMBUTIDOS Y QUESOS  19.00 <i>Jamon, Salami, Mortadela, Queso</i>	
3 PEPERONATA    11.50 <i>alla romana</i>	
4 CAPONATA    12.50 <i>de berenjenas sicilianas</i>	
5 CEVICHE  18.00 <i>pescado blanco, cebolla, pimienta roja, limón</i>	
6 SALMON MARINADO  13.50 <i>con jengibre</i>	
7 ESPAGUETIS    11.00 <i>ajo, aceite y pimienta picante</i>	
8 PENNE ALL'ARRABBIATA    12.50 <i>ajo, aceite, pimienta picante y tomate</i>	
9 ESPAGUETIS ALLA AMATRICIANA  13.00 <i>mejilla de cerdo y tomate</i>	
10 ESPAGUETIS ALLA CARBONARA  14.50 <i>mejilla de cerdo, huevos, pecorino, pimienta</i>	
11 ESPAGUETIS CACIO E PEPE  14.00 <i>queso pecorino, parmesano y pimienta negra</i>	

00 SERVICIO DE PAN 1.50 €

## UNA BUENA COCINA TOMA TIEMPO

	€
12 ESPAGUETIS CON ALMEJAS  15.50 <i>o berberechos*</i>	
13 TALLARINOS CON MEJILLONES DESNUDOS 14.00 <i>con mejillones sin cáscara</i>	
14 ESPAGUETIS PESCADO AZUL  15.00 <i>pescado azul, tomates secos, alcaparras, orégano</i>	
15 TALLARINOS BOTTARGA 16.00 <i>con hueva de mujol</i>	
16 TALLARINOS CON SETAS PORCINI 16.00	
17 SOPA DE MARISCOS Y ALUBIAS  15.50	
18 FILETE DE LUBINA LA BRONTESA  16.00 <i>con salsa de pistacho</i>	
19 FILETE DE LUBINA LAMPEDUSANA  15.00 <i>Con tomates cherry y alcaparras.</i>	
20 PULPO A LA PARRILLA  17.00 <i>con jengibre y cebollino</i>	
21 LANGOSTINAS EN SALSA DE GARBANZOS  15.50 <i>con azafrán Canario y pimienta blanca</i>	
22 PINCHOS DE LANGOSTINAS Y CALAMARES 16.50 <i>sobre una tostada con mejilla de cerdo</i>	
23 CARPACCIO DE LUBINA  16.00 <i>con tomate aterciopelado con cítricos y burrata</i>	

TODAS LAS PREPARACIONES DE PESCADO SON SIN ESPINAS

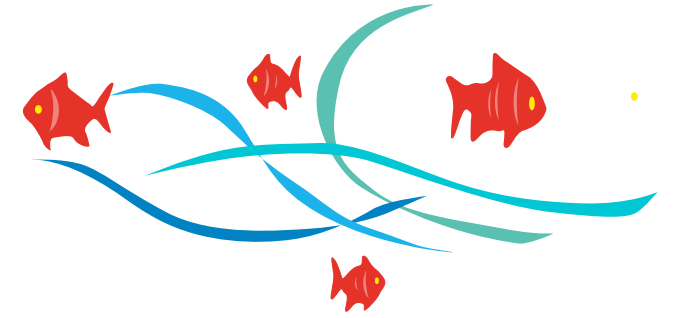
EL PESCADO SIGUE LAS ESTACIONES, LAS CONDICIONES DEL MAR Y LA DISPONIBILIDAD DE MERCADO


EL PESCADO QUE SE SIRVE CRUDO SE ATEMPERA PREVIAMENTE SEGÚN REAL DECRETO 1420 DE 1 DE DICIEMBRE DE 2008

A PETICIÓN, LOS PLATOS DE ESPAGUETI Y PENNE PUEDEN SER "SIN GLUTEN"  (+2,50 €)

## GOOD COOKING TAKES TIME

	€
24 REBANADA DE PESCADO BLANCO 16.00 <i>en corteza, con tomates cherry y frijoles.</i>	
25 REBANADA DE TUNA  16.50 <i>en salsa de orégano</i>	
26 HELADO AHOGADO AL CAFE'   6.00	
27 HELADO AHOGADO AL WHISKY  7.00	
28 SAVARIN   7.00 <i>con helado vainilla y plátanos caramelizados</i>	
29 SORBETE DE LIMON    6.00	
30 TARTE TATIN  7.00 <i>con manzanas, canela y helado de vainilla</i>	
31 TIRAMISUA  7.50 <i>con café y crema de Mascarpone</i>	
32 TORTA DE SBRISSOLONA  7.00 <i>con almendras, cacahuetes y helado de avellanas.</i>	



Plato Vegano   
Plato Vegetariano 