



COCINA ENTRE MARES

PARA COMER CON LAS MANOS

Nori roll de atum (4 unid) Wasabi, Ovas	62
Pão de queijo frito (2 unid) Mel e sobressada	39
Pani puri (4 unid) Steak tartar, pickles de mostarda e crema de gema pasteurizada	45
Croqueta de chorizo (4 unid)	38
Crocante de arroz negro (4 unid) Guacamole, camarões empanados e spicy mayo	68

CRUDOS, COSTEROS E TARTARES

Crudo de atum Stracciatella, granita de tomate, redução de balsâmico	69
Ceviche de vieiras Leche de tigre, melão, crocante de tapioca e azeite de ciboulette	72

PARA DIVIDIR, COMPARTIR Y DISFRUTAR

Fregola cacio e pepe Ovo cozido a 63Cº com fregola e espuma de pecorino	62
Gazpacho de tomates Crema de tomates orgânicos, tomatinhos cereja marinados ao Jerez, camarões no vapor e sorbet de pepino	68
Pizzetta crocante de Vitello tonnato Salsa tonnata especial com alcaparras fritas	59

ARROCES Y PAELLAS

Paella Marinera (Serve até 3 pessoas) Camarões e lulas grelhadas, mexilhões 20 minutos aproximadamente	330
Arroz socarrat de pato Com polvo grelhado e aioli 20 minutos aproximadamente	114

LAS PASTAS

Pappardelle ripieno de ricota defumada Gema, creme de espinafre e ar de parmesão	69
Plin de cogumelos e trufa Salsa de funghi porcini, panceta, tempurá de enoki e espuma de parmesão	73
Tortellini de rabada Fonduta de polenta , demi glace de alho negro e milho tostado	92
Pici Com porcini, fonduta de parmesão e farofa de guanciale	85
Mezzi rigatoni Rigatoni alla Jerez, chorizo, Lula s grelhadas, pangratatto e brocolis na brasa	68

DEL MAR

Peixe na brasa com os acompanhamentos 20 minutos aproximadamente	220
Acompanhamentos: Galette de batata Carpaccio de tomates marinados	
Peixe do dia Texturas de alcachofra, mini challotas douradas, ar de parmesão trufado e emulsão de azeite extra virgen 20 minutos aproximadamente	105

CARNES

Bife ancho na brasa Mandioca frita e salsa ao poivre vert	124
Cordeiro Paleta de cordeiro cozida a baixa temperatura, emulsão de berinjela doce, iogurte e grão de bico crocante	112

MUNDO DULCE

Calma miga!! Cremoso de chocolate branco infundado com camomila, granita de tangerina e cenoura, gelatina de flor de sabugueiro e sorvete de gengibre	42
Plátano Mousse de banana, dulce de leche e crumble de cacao	42
Torrija (rabanada espanhola) Brioche marinado na nossa fórmula secreta durante 12h, zabaglione de Baileys com café e sorvete de crema catalana	44