

## tapas clásicas

Croquetas falafel, emulsión de harissa y yogurt.	3,75
Patatas bravas, mayonesa de la Vera y cítricos de Murcia.	4,50
Choricitos al chilindrón y anís.	4,95
Tabla de quesos Mediterráneos con mermelada de temporada.	9,85
Plato de jamón ibérico.	12,00
Pan de coca con tomate.	3,30



## tapas vegetarianas

Ensalada de verduras y frutas de temporada, tapenade de olivas, vinagreta de higos y naranja.	6,45
Trio de humus (remolacha, guisante menta y clásico), crocante de sésamo.	4,95
Canelón de calabacín, couscous de coliflor con salsa de queso de Cabra y cúrcuma.	6,45
Moussaka de berenjena a nuestro estilo.	5,75
Tortilla de patatas trufada y mayonesa de ceps.	6,00
Verduras de temporada asadas, baba ganoush y jugo de cebolla confitada.	5,75

Pan: 1,10 / Pan con tomate: 3,30

## tapas de pescado

Tartar de salmón al estilo mediterráneo.	10,95
Salteado de mejillones con salsa azafrán.	7,75
Calamares mar y montaña con chorizo y alioli.	8,95
Filete de corvina, mantequilla de cúrcuma, zanahorias confitadas en cítricos.	10,45
Bacalao confitado, salsa marroquí, praliné de piñones y espinacas.	10,95
Cazuela melosa de rape a la catalana.	7,50

## tapas de carne

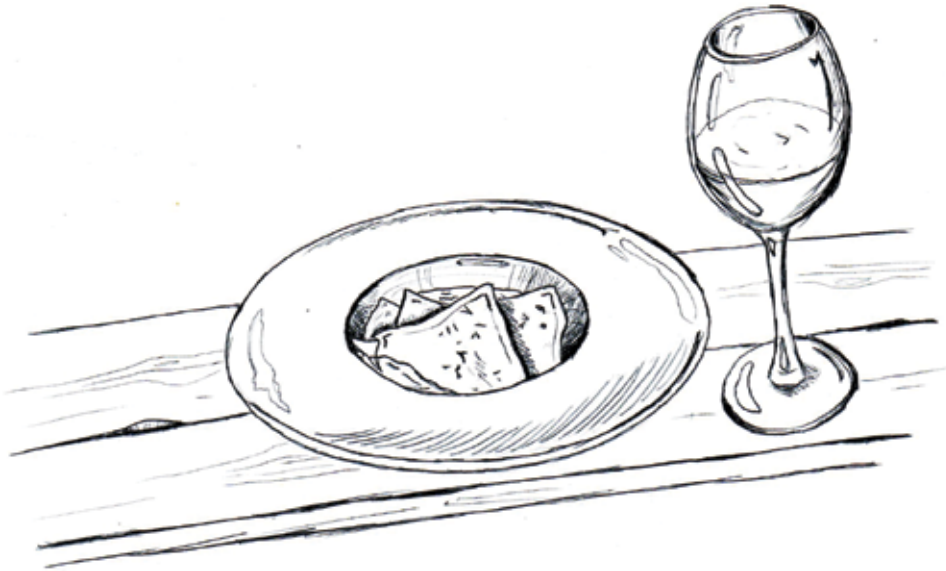
Pincho de ragú de cerdo ibérico, lascas de Parmesano, mostaza de anís y madeira.	3,85
Contramuslo de pollo deshuesado relleno de dátiles en su jugo, couscous con almendras tostadas.	9,95
Jarrete de cordero confitado, salsa griega con ensalada de lentejas y verduras templadas.	10,95
Solomillo de buey, salsa demiglace de tomillo y limón, parmentier de patata al cebollino.	12,95
Confit de pato, salsa de naranja, y mousse de chirivía.	10,45
Carrillera de cerdo ibérico cocida a baja temperatura con salsa de Oporto y puré de apionabo.	8,95

## arroz (tapas)

Paella de marisco.	7,65
Risotto de tinta de calamar, chipirones, emulsión de ajo asado	7,95

## pasta (tapas)

Lasaña de rabo de toro con bechamel de salvia.	7,00
Raviolis artesanos de trufa, crema de parmesano y aceite de trufa.	8,20



## postres

Piña infusionada al anís, crema de vainilla y granité de café	5,95
Crème brûlée con lavanda	5,45
Tabla de quesos Mediterráneos con mermelada de temporada	9,85
Pastel de queso	6,00
Pastel de queso con “dulce de leche” ¡Lo mejor!	7,20
Fondant de chocolate (para los amantes del chocolate)	7,90
Espresso martini	8,80

