



Menú de Temporada Seasonal Menu

Steak tartar elaborado en mesa
Table-side prepared steak tartare
* (3, 10, 12)
32,00 €

Mosaico de atún y salmón con algas
y mayonesa de curry y fruta de la pasión
Tuna and salmon mosaic with seaweed
and curry-passion fruit mayonnaise
* (4, 12)
18,00 €

Spaghetti "A lo scoglio" aglio olio, con cigala,
mejillones, sepia y tomate fresco
"A lo scoglio" spaghetti aglio e olio with langoustine,
mussels, cuttlefish and fresh tomato
* (1, 2, 7, 9, 12, 14)
20,00 €

Risotto al tartufo con puerro, trufa negra y parmesano
Truffle risotto with leek, black truffle and Parmesan
* (7, 9, 12)
25,00 €

Lubina al coco con almejas y gambas
Sea bass in coconut sauce with clams and prawns
* (2, 4, 7, 9, 12)
36,00 €

Bocconcini de solomillo encebollado con salsa balsámica
Tenderloin bites with sautéed onions and balsamic sauce
* (7, 9, 12)
30,00 €

Pizza "Parisien" blanca con foie gras, pera y cebolla caramelizada
White "Parisien" pizza with foie gras, pear and caramelized onion
* (1, 7, 12)
19,00 €

Pregunte por nuestras pizzas sin gluten
Ask for our special gluten free pizzas

*La información sobre los alérgenos se encuentra recogida al final del menú
The allergen information can be found in the back of the menu