

Ostras

Ostra Marennes - Oleron nº2, al natural **5€**

Ostra Marennes - Oleron nº2, "panzanella" y albahaca **5.5€**

Caviar

Caviar Amur Osetra 10gr - **20€**

Caviar Amur Osetra 30gr - **50€**

Pack 1

Caviar 10 gr + Ostra Natural+ 1 Copa de Laurent Perrier **38 €**

Pack 2

Caviar 30 gr + 2 Ostras al natural + 1 botella de Laurent Perrier La Cuvee Brut **130€**

Para compartir

Ceviche de tomate **16€**

Tartare de ternera, parmesano, pepinillo y yema curada servido en cogollo **18€**

Tacos de atun picante, aguacate cebolla encurtida y crema de queso **18€**

Burrata, Speck ahumado y albahaca, crujiente de pan "guttiau" **19€**

Filete de Anchoa del cantabrico 0.0 - **4€**

Lata de Ancoas de Cantabrico 0.0 edicion Orobianco - **32€**

Buñuelo de bacalao, salsa verde y de tinta de calamar 3 ud - **9€**

Croqueta de berenjena y provolone, tomate picante y oregano 3 ud - **9€**

Pulpo, salsa romesco, edamame y cebolletas **21€**

Pan de Cristal con Tomate **3.5€**

Pinsa romana

- Prosciutto di Parma, burrata y rucula **16 €** - 1/2 racion **9 €**

- 'Nduja, queso de cabra y higos **16 €** - 1/2 racion **9 €**

- Tomate cherry, anchos, olivas taggiasca y orégano **15 €** - 1/2 racion **8 €**

- Verdura de temporada y burrata ahumada **15 €** - 1/2 racion **8 €**

Postre:

Tiramisú de pistacho **8€**

Cannolo siciliano **6€**

Babà, nata montada, helado de vainilla **9€**

SUGERENCIAS:

Costillas de cerdo glaseadas con ensalada de col y manzana verde **19€**

Pinsa mortadella burrata y pistachos **16€** - 1/2 racion **9€**

Helados de avellana o pistacho **5€**