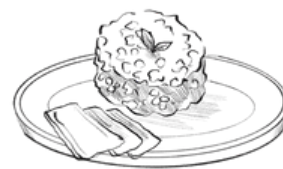






## APERITIVO

- 13€** Volta parmigiana, crema de berenjena, mayonesa de tomate confitado, pesto V
- 4.5€** Milhojas, pimientos marinados, sardinas ahumadas, mantequilla de perejil
- 5€** Pan Vilamala
- 4.5€** Focaccia Casera
- 3.5€** Mix Olivas andaluzas
- 16€** Tabla de quesos y embutidos curados




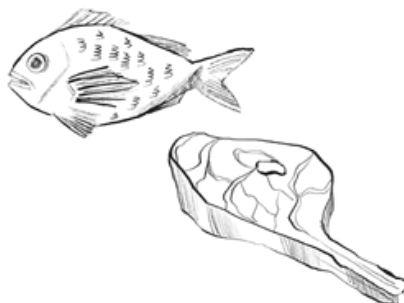
## ANTIPASTI

-  Tartar de ternera, salsa de atún, tuétano, rábano, alcaparras GF **15€**
- Roast beef de Black Angus, mizuna, queso Comté y salsa gribriche GF **14€**
-  Ensalada de tomate, naranja, avellanas, ricotta salada y vinagreta de mostaza y miel **13€**
- Ensalada mediterránea de pulpo, huevos de codorniz, tomate confitado, aceitunas V/GF **15€**





## PASTA

- 23€** Tagliolini "alle vongole", focaccia crujiente 
- 21€** Ravioli de temporada, mantequilla, salvia y demi-glacé
- 22€** Risotto "alla norma"



## SECONDI

- Pescado fresco a la parrilla GF **MARKET PRICE**
-  Chuleta de Black Angus, patatas nuevas, pimientos de Padrón, salsa chimicurri GF **11€/100G (MIN 500G)**
-  Pluma ibérica, berenjena ahumada, yogur de menta, granada GF **27€**
- Espárragos a la parrilla, yema de huevo, focaccia y guanciaie **20€**

## CONTORNI

- 5.5€** Patatas Nuevas V/VG/GF Bimi
- 6€** KM0 V/VG/GF
- 5.5€** Zanahorias KM0 V/VG/GF
- 6€** Acelga suiza KM0 V/VG/GF

 I preferiti dello chef