

MENU DEGUSTAZIONE / TASTING MENU

Minimo per 2 persone / Minimum for 2 people

Salmon cube al Gin Mare Capri / Salmon cube with Gin Mare Capri (1-4-6-10)

Ostrica al margarita / Oyster with margarita (14)

Scamponi al ponzu / Scampi with ponzu (6-2)

Mini tacos al tonno / Mini tuna tacos (1-3-4-6)

Mini lobster roll / Mini lobster roll (1-2-3-5-6-7-10-12-13)

Bombetta di calamaro ripieno e salsa aioli

Stuffed squid bombettes with aioli sauce (4-9-1-7-8-10-14)

Croquetas de jamón

Jamón croquetas (1-3-7)

Fritto di chipirones e pimientos de Padrón con salsa tartara

Fried baby squid and Padrón peppers with tartar sauce (1-3-6-10-11-12-13-14)

Arrosticino di capesante

con lardo di Pata Negra e crema di patata americana

Scallop skewers with Pata Negra lard and sweet potato cream (12-14)

Plum cake con acciuga del Mar Cantabrico e burro alle erbe

Plum cake with Cantabrian anchovy and herb butter (1-2-3-4-6-7-10-11-13)

Fregola ai 3 datterini con gocce di ricotta e gamberi rossi

Fregola with 3 cherry tomatoes, ricotta drops and red prawns (1-2-4-6-7-10-12-13)

Tagliata di orata con panatura al pomodoro ed erbe AOP

Orata tagliata with tomato breadcrumbs and AOP herbs (1-4-6-10)

Dolci / Dessert: a scelta dal menu / choice from the menu

Acqua - Caffè / Water - Coffee

Vino / Wine: Garnacha Bianca / White - Rosé - Rossa / Red La Sastrería (1 bottiglia / 1 bottle)

Amaro: Hierbas Ibicenco / Ibicenco Herbs

90 € per persona