

## ENTRANTES

Absoluto de parmigiana de berenjenas	18 €
Presa de ternera marinada	18 €
Transparencia de calamar , merluza, requesón, caviar y alga de mar	18 €
Pulpo con espuma de patata y mantequilla de cebolla	19 €
Calamar en purgatorio	19 €

## PASTA

Risotto "salsiccia e friarielli " con pimiento fermentado en vinagre	21 €
Pasta cocinada en un potaje de mar, polvo de boletus y espuma de pollo.	21 €
Spaghetti "aglio nero, olio e peperoncino" con esferas de anchoas	21 €
Maccarone con tartar de gambas, calabacin, albahaca y caciocavallo	21 €
Linguine a limón con mantequilla de anchoa y polvo de mejillones	21 €
Pasta con ostras en escabeche y menta, polvo de cebolla, beurre blanc ahumada y bottarga	21 €
Pasta con jugo de buey, beurre rouge y grano de mostaza	21 €

## CARNE Y PESCADO

Ibérico cocinado a baja temperatura, manzana y espuma de boletus	25 €
Lomo de Bacalao con licuado de apio y espuma de ajobacalao	23 €

## STARTERS

Absolut of aubergines 2.0	18 €
Marinated beef	18 €
Squid, hake" ricotta" and fish consommé	18 €
Octopus with emulsion of its water and onion butter	19 €
Squid in purgatory	19 €

## PASTA

Risotto "sausage and friarielli"with pepper fermented in vinegar and smoked cheese	21 €
Pasta cooked in a sea stew, boletus powder and chicken foam..	21 €
Spaghetti "black garlic, olive oil and chilli" with spheres of anchovies	21 €
Pasta with prawns tartare, basil, courgette, and caciocavallo cheese	21 €
Linguine with lemon, anchovies butter,and mussels powder	21 €
Pasta with pickled oysters and mint, onion powder, smoked beurre blanc and bottarga	21 €
Pasta cooked in beef broth with beurre rouge and mustard grains	21 €

## MEAT AND FISH

Slow cooked Iberian pork with mushrooms and apple	25 €
Cod loin with celery juice and creamed cod foam	23 €