

MENÚ

ENTRANTES

1.	MOUSSE DE FOIE CON MANZANA VERDE Y COMPOTA DE FRESA	18,00 €
2.	DADOS DE ATÚN CON SALSA DE SOJA	15,00 €
3.	CROQUETAS DE CALAMAR Y CHOCO EN SU TINTA (4 UNIDADES)	12,00 €
4.	CROQUETAS DE VERDURAS CON COULIS DE MANGO (4 UNIDADES)	11,00 €
5.	PULPO A LA BRASA.	18,00 €
6.	TARTAR DE ATÚN CON CREMA DE WASABI Y AGUACATE	17,00 €
7.	CHIPS DE MORENA Y BATATA FRITA	18,00 €
8.	JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	24,00 €
9.	TABLA DE QUESOS VARIADOS	17,00 €
10.	ALBÓNDIGAS DE CERDO CON REDUCCIÓN PEDRO XIMÉNEZ (4 UNIDADES)	14,00 €
11.	SALMOREJO	11,00 €
12.	PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE MARISCO (4 UNIDADES)	14,00 €
13.	PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS (4 UNIDADES)	12,00 €

ENSALADAS

14.	ENSALADA TOLEDO (ESCAROLA, MANZANA, PALMITO, NUECES, PASAS, DÁTILES, TOMATES CHERRY Y QUESO RULO EN REDUCCIÓN PX.)	15,00 €
15.	ENSALADA DEL MAR (ESCAROLA, TOMATE, SARDINA, GUINDILLA VASCA, FILETES DE CABALLA Y DÁTILES)	15,00 €
16.	ENSALADA MEDITERRÁNEA (TOMATE, ACEITUNAS NEGRAS, ANCHOA, AGUACATE, PALMITOS, QUESO DE LANZAROTE Y ORÉGANO)	14,00 €

PESCADOS

17.	SUPREMA DE SALMÓN A LA PLANCHA	19,00 €
18.	SALMÓN CON SALSA DE MANTEQUILLA, ESPÁRRAGOS BLANCOS Y LANGOSTINOS	23,00 €
19.	SOLOMILLO DE ATÚN FRESCO AL CARAMELO (CON MOJO ROJO)	24,00 €
20.	MEDALLÓN DE ATÚN EN SALSA VILLA TOLEDO	19,00 €
21.	BACALAO EN SALSA DE PIQUILLO CON LANGOSTINOS.	22,00 €
22.	BACALAO MARINERA	22,00 €
23.	BACALAO CON CREMA TOSTADA DE MOSTAZA, MIEL Y ALI OLI	22,00 €
24.	PESCADO FRESCO DE LA ISLA DE LA GRACIOSA (500GR)	19,75 €

SI PADECE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA,
LE ROGAMOS CONSULTAR NUESTRO PERSONAL.

ARROCES Y FIDEOS

PRECIO POR PERSONA

25. ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS DE TEMPORADA — 17,00 €

26. FIDEUÁ CON VERDURAS DE TEMPORADA (MIN. 2 PERSONAS) 18,00 €

27. FIDEUÁ MARINERA (MIN. 2 PERSONAS) 18,00 €
(PESCADO, CALAMAR, SEPIA, GAMBAS, ALMEJAS, LANGOSTINOS)

28. FIDEUÁ NEGRA CON PULPO (MIN. 2 PERSONAS) 20,00 €
(CALAMAR, SEPIA, GAMBAS, ALMEJAS, PESCADO, PULPO, TINTA DE CALAMAR Y MAJADA DE CILANTRO)

29. FIDEUÁ MELOSA CAMPERA (MIN. 2 PERSONAS) 20,00 €
(CERDO, POLLO Y ALCACHOFAS)

30. PAELLA MARINERA (MIN. 2 PERSONAS) 19,00 €
(CALAMAR, SEPIA, GAMBAS, PESCADO, ALMEJAS Y LANGOSTINOS)

31. PAELLA NUESTRO ESTILO (MIN. 2 PERSONAS) 23,00 €
(CERDO, CONEJO, PRESA IBÉRICA, CHAMPIÑONES Y MOUSSE DE PATO)

32. PAELLA SABOR DEL MAR (MIN. 2 PERSONAS) 27,00 €
(CALAMAR, SEPIA, GAMBAS, PESCADO, ALMEJAS Y BOGAVANTE)

33. PAELLA DE CARABINEROS (MIN. 2 PERSONAS) 29,00 €
(CALAMAR, SEPIA, GAMBAS, PESCADO, ALMEJAS Y CARABINEROS)

34. PAELLA DE ARROZ NEGRO (MIN. 2 PERSONAS) 21,00 €
(CALAMAR, SEPIA, GAMBAS, BACALAO Y ALIOLI)

35. ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTES (MIN. 2 PERSONAS) 26,00 €
(CALAMAR, SEPIA, , GAMBAS, PESCADO, ALMEJAS Y BOGAVANTE)

36. ARROZ CALDOSO CON CARABINEROS (MIN. 2 PERSONAS) 30,00 €
(CALAMAR, SEPIA, GAMBAS, PESCADO,ALMEJAS Y CARABINEROS)

37. ARROZ CALDOSO DE MARISCOS (MIN. 2 PERSONAS) 24,00 €
(CALAMAR, SEPIA, GAMBAS, PESCADO, ALMEJAS Y LANGOSTINOS)

CARNES

38. CARRILLERA IBÉRICA ESTOFADA — 21,00 €
39. PRESA IBÉRICA AL RON MIEL — 22,00 €
40. PRESA IBÉRICA CON SOJA Y BOLETUS — 23,00 €
41. SOLOMILLO DE TERNERA AL GRILL — 25,00 €
42. SOLOMILLO DE TERNERA A LA PIMIENTA — 26,00 €
43. SOLOMILLO DE TERNERA A LA MOSTAZA — 26,05 €
44. SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE SETAS Y QUESO CURADO — 26,00 €
45. SOLOMILLO DE TERNERA CON MOUSSE DE PATO — 26,00 €
46. SOLOMILLO DE TERNERA CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y FRESA CONFITADA — 27,00 €

SI PADECE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA,
LE ROGAMOS CONSULTAR NUESTRO PERSONAL.

STARTERS

1. FOIE MOUSSE WITH GREEN APPLE AND STRAWBERRY COMPOTE	18,00 €
2. DICED TUNA WITH SOY SAUCE	15,00 €
3. SQUID AND CUTTLEFISH CROQUETTES IN IT´S OWN INK (4 UNITS)	12,00 €
4. VEGETABLE CROQUETTES WITH MANGO COULIS (4 UNITS)	11,00 €
5. GRILLED OCTOPUS.	18,00 €
6. TUNA TARTARE WITH WASABI AND AVOCADO CREAM	17,00 €
7. MORAY EEL CHIPS WITH FRIED SWEET POTATO	18,00 €
8. IBERIAN ACORN-FED HAM	24,00 €
9. ASSORTED CHEESE BOARD	17,00 €
10. PORK MEATBALLS WITH PEDRO XIMÉNEZ REDUCTION (4 UNITS)	14,00 €
11. SALMOREJO	11,00 €
12. PIQUILLO PEPPERS STUFFED WITH SEAFOOD (4 UNITS)	14,00 €
13. PIQUILLO PEPPERS STUFFED WITH BROWN RICE AND VEGETABLES (4 UNITS)	12,00 €

SALADS

14. TOLEDO SALAD (ESCAROLE, APPLE, HEARTS OF PALM, WALNUTS, RAISINS, DATES, CHERRY TOMATOES AND GOAT CHEESE WITH PX REDUCTION)	15,00 €
15. SEAFOOD SALAD (ESCAROLE, TOMATOES, SARDINES, BASQUE CHILI, MACKEREL FILLET AND DATES)	15,00 €
16. MEDITERRANEAN SALAD (TOMATO, BLACK OLIVES, ANCHOVIES, AVOCADO, HEARTS OF PALM, LANZAROTE CHEESE AND OREGANO)	14,00 €

FISH

17. GRILLED SALMON SUPREME	19,00 €
18. SALMON WITH BUTTER SAUCE, WHITE ASPARAGUS AND PRAWNS	23,00 €
19. FRESH TUNA FILLET WITH CARAMEL (RED MOJO)	24,00 €
20. TUNA MEDALLION IN VILLA TOLEDO SAUCE	19,00 €
21. COD IN PIQUILLO PEPPER SAUCE WITH PRAWNS	22,00 €
22. COD MARINERA	22,00 €
23. COD WITH ROASTED (MUSTARD, HONEY, AND AIOLI)	22,00 €
24. FRESH FISH FROM LA GRACIOSA ISLAND (500GR)	19,75 €



IF YOU SUFFER FROM ANY ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES, PLEASE CONSULT OUR STAFF .

PASTAS & PAELLAS

		PRICE PER PERSON
25. BROWN RICE WITH SEASONAL VEGETABLES		17,00 €
26. VEGETABLE FIDEUÁ	(MIN. 2 PEOPLE)	18,00 €
27. SEAFOOD FIDEUÁ (CUTTLEFISH, SQUID, PRAWNS, FISH, CLAMS AND PRAWNS)	(MIN. 2 PEOPLE)	18,00 €
28. BLACK FIDEUÁ WITH OCTOPUS (SQUID, CUTTLEFISH, PRAWNS, FISH, OCTOPUS, SQUID INK, CLAMS & CORIANDER SAUCE)	(MIN. 2 PEOPLE)	20,00 €
29. CREAMY MEAT FIDEUÁ (PORK, CHICKEN & ARTICHOKES)	(MIN. 2 PEOPLE)	19,00 €
30. SEAFOOD PAELLA (SQUID, CUTTLEFISH, FISH, PRAWNS AND LANGOUSTINES)	(MIN. 2 PEOPLE)	21,00 €
31. OUR STYLE PAELLA (PORK, RABBIT, IBERIAN PORK SHOULDER, MUSHROOMS & DUCK MOUSSE)	(MIN. 2 PEOPLE)	23,00 €
32. TASTE OF THE SEA PAELLA (SQUID, CUTTLEFISH, PRAWNS, FISH, CLAMS & LOBSTER)	(MIN. 2 PEOPLE)	27,00 €
33. SCARLET SHRIMP PAELLA (SQUID, CUTTLEFISH, PRAWNS,FISH, CLAMS & SCARLET SHRIMP)	(MIN. 2 PEOPLE)	29,00 €
34. BLACK RICE PAELLA (SQUID, CUTTLEFISH, PRAWNS, COD & AIOLI)	(MIN. 2 PEOPLE)	21,00 €
35. BROTH RICE WITH LOBSTER (SQUID, CUTTLEFISH, FISH,PRAWNS, CLAMS & LOBSTER)	(MIN. 2 PEOPLE)	26,00 €
36. BROTH RICE WITH SCARLET SHRIMP (SQUID, CUTTLEFISH, PRAWNS, FISH, CLAMS & SCARLET SHRIMP)	(MIN. 2 PEOPLE)	30,00 €
37. SEAFOOD BROTH RICE (SQUID, CUTTLEFISH, PRAWNS, FISH, CLAMS & LANGOUSTINES)	(MIN. 2 PEOPLE)	24,00 €

MEATS

38. STEWED IBERIAN PORK CHEEK	21,00€
39. IBERIAN PORK SHOULDER WITH HONEY RUM SAUCE	22,00 €
40. IBERIAN PORK SHOULDER WITH SOY SAUCE AND BOLETUS MUSHROOMS	23,00 €
41. GRILLED BEEF TENDERLOIN	25,00 €
42. BEEF TENDERLOIN WITH BLACK PEPPER SAUCE	26,00 €
43. BEEF TENDERLOIN WITH MUSTARD	26,00 €
44. BEEF TENDERLOIN WITH MUSHROOM AND CURED CHEESE SAUCE	26,00 €
45. BEEF TENDERLOIN WITH DUCK MOUSSE	26,00 €
46. BEEF TENDERLOIN WITH CARAMELIZED ONION AND CANDIED STRAWBERRY	27,00 €

IF YOU SUFFER FROM ANY ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES, PLEASE CONSULT OUR STAFF .

VORSPEISEN

1.	FOIE-MOUSSE MIT GRÜNEM APFEL UND ERDBEER KOMPOTT	18,00 €
2.	THUNFISCHWÜRFEL MIT SOJA-SOBE	15,00 €
3.	TINTENFISCH UND SEPIA KROKETTEN IN IHRER TINTE (4 STÜCK)	12,00 €
4.	GEMÜSEKROKETTEN MIT MANGOSOBE (4 STÜCK)	11,00 €
5.	GEGGRILLTER KRAKE.	18,00 €
6.	THUNFISCHTATAR MIT AVOCADO-WASABI-CREME	17,00 €
7.	MORAY CHIPS MIT SÜBKARTOFFELPOMMES	18,00 €
8.	IBERISCHER BELLOTA-SCHINKEN	24,00 €
9.	AUSWAHL AN VERSCHIEDENE KÄSESORTEN	17,00 €
10.	SCHWEINEFLEISCHCHBÄLLCHEN MIT PEDRO XIMENEX REDUKTION (4 STUCK)	14,00 €
11.	KALTE TOMATENSUPPE “SALMOREJO”	11,00 €
12.	GEFÜLLTE PIQUILLO-PAPRIKASHOTEN MIT MEERESFRÜCHTEN (4 STUCK)	14,00 €
13.	GEFULLT-PIQUILLO-PAPRIKASCHOTEN MIT VOLLKORNREIS UND GEMÜSE (4 STUCK)	12,00 €

SALATE

14.	TOLEDO SALAT (ENDIVIE , APFEL, PALHERZEN, WALNÜSSE, ROSINEN, DATTELN, KIRSCHTOMATEN, FRISCHÄSEROLLE MIT PEDRO XIMÉNEZ REDUKTION)	15,00 €
15.	MEERESFRÜCHTESALAT (ENDIVIE, TOMATEN, SARDINEN, BASKISCHE CHILI , MAKRELENFILETS UND DATTELN)	15,00 €
16.	MEDITERRANER SALAT (TOMATE, SCHWARZE OLIVEN, ANCHOVIS, AVOCADO, PALMHERZEN, LANZAROTE-KÄSE UND OREGANO)	14,00 €

FISCH

17.	GEGRILLTES LANCHSFILET	19,00 €
18.	LACHS MIT BUTTERSOBE, WEIBEM SPARGEL UND RIESENGARNELEN	23,00 €
19.	FRISCHES THUNFISCHFILET, IN KARAMELLSOBE MIT “MOJO ROJO” (SCHARFE KANARISCHE ROTE SOBE)	24,00 €
20.	THUNFISCHMEDAILLON IN VILLA TOLEDO-SOBE	19,00 €
21.	KABELJAU MIT PAPRIKASCHOTEN SOBE UND RIESENGARNELEN	22,00 €
22.	KABELJAU NACH MEERESFRÜCHTE-ART	22,00 €
23.	KABELJAU MIT GERÖSTETER SAHNE-SOBE (SENF,HONIG UND AIOLI)	22,00 €
24.	FRISCHER FISCH VON DER INSEL LA GRACIOSA (500GR)	19,75 €



SOLLTEN SIE AN EINER, NAHRUNGSMITTELALLERGIE ODER -UNVERTRÄGLICHKEIT LEIDEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER PERSONAL .

NUDELN UND REIS

PREIS PRO PERSON

25. VOLLKORNREIS MIT SAISONALEM GEMÜSE		17,00 €
26. FIDEUÁ MIT SAISONALEM GEMÜSE	(MIN. 2 PERSONEN)	18,00 €
27. SEEMANNS-FIDEUÁ (TINTENFISCH, SEPIA,RIESENGARNELEN, VENUSMUSCHELN UND GARNELEN)	(MIN. 2 PERSONEN)	18,00 €
28. SCHWARZER FIDEUÁ MIT KRAKE (TINTENFISCH, SEPIA, KRAKE, FISCH, GARNELEN, VENUSMUSCHELN UND KORIANDERSOBE)	(MIN. 2 PERSONEN)	20,00 €
29. CREMIGER FIDEUÁ MIT FLEISH (SCHWEIN, HUHN UND ARTICHOCKEN)	(MIN. 2 PERSONEN)	19,00 €
30. MEERESFRÜCHTE-PAELLA (GARNELEN, TINTENFISCH, SEPIA, FISCH, VENUSMUSCHELN UND GARNELEN)	(MIN. 2 PERSONEN)	21,00 €
31. PAELLA AUF UNSERE ART (SCHWEIN, KANINCHEN, IBERISCHER, CHAMPIGNONS UND ENTENMOUSSE)	(MIN. 2 PERSONEN)	23,00 €
32. PAELLA MEERESGESCHMACK (TINTENFISCH, SEPIA,FISCH, GARNELEN, VENUSMUSCHELN UND HUMMER)	(MIN. 2 PERSONEN)	27,00 €
33. PAELLA MIT KAISERGRANAT (TINTENFISCH, SEPIA, FISCH , GARNELEN, VENUSMUSCHELN UN KASISERGRANAT)	(MIN. 2 PERSONEN)	29,00 €
34. SCHWARZEM REIS-PAELLA (SEPIA,GARNELEN ,KABELJAU UND AIOLI)	(MIN. 2 PERSONEN)	21,00 €
35. EINTOPF-REIS MIT HUMMER (TINTENFISCH, SEPIA, FISCH, GANELEN, VENUSMUSCHELN UND HUMMER)	(MIN. 2 PERSONEN)	26,00 €
36. EINTOPF-REIS MIT KAISERGRANAT (TINTENFISCH, SEPIA, FISCH, GANELEN, VENUSMUSCHELN UND KAISEGRANAT)	(MIN. 2 PERSONEN)	30,00 €
37. EINTOPF-REIS MEERESFRÜCHTE (TINTENFISCH, SEPIA, GARNELEN, FISCH, VENUSMUSCHELN UND MUSCHELN)	(MIN. 2 PERSONEN)	24,00 €

FLEISCH

38. GESCHMORTES IBERISCHE SCHWEINEFLEISCH	21,00€
39. IBERISCHE SCHWEINEFILET MIT RUM-HONIG SOBE	22,00 €
40. IBERISCHE SCHWEINEFILET MIT SOJA-SOBE UND STEINPILZEN	23,00 €
41. GEGRILLTES RINDERFILET	25,00 €
42. RINDERFILET MIT PFEFFER-SOBE	26,00 €
43. RINDERFILET MIT SENF-SOBE	26,00 €
44. RINDERFILET MIT PILZSAUCE UNJD GEREIFTEM KÄSE	26,00 €
45. RINDERFILET MIT ENTENMOUSSE	26,00 €
46. RINDERFILET MIT KARAMELLISSIERTEN ZWIEBELN UND ERDBEERENKOMPOTT	27,00 €

SOLLTEN SIE AN EINER, NAHRUNGSMITTELALLERGIE ODER -UNVERTRÄGLICHKEIT LEIDEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER PERSONAL .

ENTRÉES

1.	MOUSSE DE FOIE AVEC POMMES VERTE ET COMPOTE DE FRAISE	18,00 €
2.	DÉS DE THON AVEC SAUCE SOJA	15,00 €
3.	CROQUETTES DE CALAMAR ET SEICHE EN ENCRE (4 UNITÉS)	12,00 €
4.	CROQUETTES DE LÉGUMES AVEC COULIS DE MANGUE (4 UNITÉS)	11,00 €
5.	POULPE GRILLÉ.	18,00 €
6.	TARTARE DE THON AVEC CRÉME DE WASABI ET AVOCAT	17,00 €
7.	CHIPS DE MURÈNE ET CHIPS DE PATATE DOUCE	18,00 €
8.	JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA	24,00 €
9.	ASSIETTE DE FROMAGES	17,00 €
10.	BOULETTES DE PORC AVEC REDUCTION DE PEDRO XIMÉNEZ (4 UNITÉS)	14,00 €
11.	SALMOREJO	11,00 €
12.	POIVRONS DE PIQUILLO FARCIS AUX FRUITS DE MER (4 UNITÉS)	14,00 €
13.	POIVRONS DE PIQUILLO FARCIS AU RIZ ET LÉGUMES (4 UNITÉS)	12,00 €

SALADES

14.	SALADE TOLEDO (SCAROLE, , POMME, COEURS DE PALMIER,NOIX, RAISINS SECS, DATTES, TOMATES CERISES ET FROMAGE DE CHEVRE AVEC RÉDUCTION PEDRO XIMÉNEZ)	15,00 €
15.	SALADE DE LA MER (SCAROLE, TOMATE, SARDINES, PIMENT BASQUE , FILETS DE MAQUEREAU ET DATTES)	15,00 €
16.	SALADE MÉDITERRANÉENNE (TOMATE, OLIVES NOIRES, ANCHOIS, AVOCAT, COEURS DE PALMIER, FROMAGE DE LANZAROTE ET ORIGAN)	14,00 €

POISSONS

17.	SUPRÊME DE SAUMON GRILLÉ	19,00 €
18.	SAUMOM AVEC SAUCE AU BEURRE, ASPERGES BLANCHES ET CREVETTES	23,00 €
19.	FILET DE THON FRAIS AU CARAMEL (MOJO ROUGE)	24,00 €
20.	MÉDAILLON DE THON EN SAUCE VILLA TOLEDO	19,00 €
21.	MORUE EN SAUCE DE PIQUILLO AVEC CREVETTES	22,00 €
22.	MORUE AUX FRUITS DE MER	22,00 €
23.	MORUE AVEC CRÈME GRILLÉE (MOUTARDE,MIEL ET AÏOLI)	22,00 €
24.	POISSON FRAIS DE L´ÎLE DE LA GRACIOSA (500GR)	19,75 €

SI VOUS SOUFFREZ D´UNE ALLERGIE OU D´UNE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, VEUILLEZ CONSULTER NOTRE PERSONNEL.

RIZE ET NOUILLES

PRIX PAR PERSONNE

25. RIZ COMPLET AUX LÉGUMES DE SAISON 17,00 €

26. FIDEUÁ AUX LÉGUMES DE SAISON (MIN. 2 PERSONNES) 18,00 €

27. FIDEUÁ AUX FRUITS DE MER (MIN. 2 PERSONNES) 18,00 €
(CALAMARS, SEICHES, CREVETTES, PALOURDES, LANGOSTINES)

28. FIDEUÁ NOIRE AU POULPE (MIN. 2 PERSONNES) 20,00 €
(CALAMARS, SEICHES, CREVETTES, PALOURDES, POISSON, POULPE, ENCRE DE CALAMAR ET SAUCE DE CORIANDRE)

29. FIDEUÁ ONCTUEUSE CAMPAGNARDE (MIN. 2 PERSONNES) 19,00 €
(PORC, POULET ET ARTICHAUTS)

30. PAËLLA AUX FRUIT DE MER (MIN. 2 PERSONNES) 21,00 €
(CALAMARS, SEICHES,CREVETTES, POISSON, PALOURDES ET LANGOUSTINES)

31. PAËLLA À NOTRE STYLE (MIN. 2 PERSONNES) 23,00 €
(PORC, LAPIN, ÉCHINE DE PORC IBÉRIQUE, CHAMPIGNONS ET MOUSSE DE CANARD)

32. PAËLLA SAVEUR DE LA MER (MIN. 2 PERSONNES) 27,00 €
(CALAMARS, SEICHES, CREVETTES, POISSON, PALOURDES ET HOMARD)

33. PAËLLA AUX GAMBONS ÉCARLATES (CARABINEROS) (MIN. 2 PERSONNES) 29,00 €
(CALAMARS, SEICHES, CREVETTES, POISSON, PALOURDES ET GAMBONS ÉCARLATES)

34. PAËLLA NOIRE (MIN. 2 PERSONNES) 21,00 €
(CALAMARS, SEICHES, CREVETTES, MORUE ET AÏOLI)

35. RIZ CUIT EN BOUILLON AVEC HOMARD (MIN. 2 PERSONNES) 26,00 €
(CALAMARS, SEICHES, CREVETTES, POISSON, PALOURDES ET HOMARD)

36. RIZ CUIT EN BOUILLON AVEC GAMBONS ÉCARLATES (CARABINEROS) (MIN. 2 PERSONNES) 30,00 €
(CALAMARS, SEICHES, CREVETTES, POISSON ,PALOURDES ET GAMBONS ÉCARLATES)

37. RIZ AU BOUILLON DE FRUITS DE MER. (MIN. 2 PERSONNES) 24,00 €
(CALAMARS, SEICHES, CREVETTES, POISSON, PALOURDES ET LANGOUSTINES)

VIANDES

38. JOUE DE PORC IBÉRIQUE BRAISÉE 21,00€
39. ÉCHINE DE PORC IBÉRIQUE AU RHUM MIEL 22,00 €
40. ÉCHINE DE PORC IBÉRIQUE À LA SAUCE SOJA ET AUX CÉPES 23,00 €
41. FILET DE BOEUF GRILLÉ 25,00 €
42. FILET DE BOEUF AU POIVRE 26,00 €
43. FILET DE BOEUF À LA MOUTARDE 26,00 €
44. FILET DE BOEUF AVEC SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET FROMAGE AFFINÉ 26,00 €
45. FILET DE BOEUF À LA MOUSSE DE CANARD 26,00 €
46. FILET DE BOEUF AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS ET FRAISES CONFITES 27,00 €

SI VOUS SOUFFREZ D´UNE ALLERGIE OU D´UNE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, VEUILLEZ CONSULTER NOTRE PERSONNEL.

ANTIPASTI

1.	MOUSSE FEGATO OCA CON MELA VERDE E COMPOSTO DI FRAGOLA	18,00 €
2.	CUBETTI DI TONNO CON SALSA DI SOIA	15,00 €
3.	CROCCHETTE DI CALAMARO E SEPPIA NELLA SUA TINTA (4 UNITÁ)	12,00 €
4.	CROCCHETTE DI VERDURE CON COULIS DI MANGO (4 UNITÁ)	11,00 €
5.	PULPO ALLA GRIGLIA.	18,00 €
6.	TARTARA DI TONNO CON CREMA DI WASABI E AVOCADO	17,00 €
7.	CHIPS DI MURENA E BATATA DOLCE FRITTA	18,00 €
8.	PROSCIUTTO IBERICO DI BELLOTA (GHIANDE)	24,00 €
9.	TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI	17,00 €
10.	POLPETTE DI MAIALE CON RIDUZIONE AL PEDRO XIMENEZ (4 UNITÁ)	14,00 €
11.	SALMOREJO	11,00 €
12.	PEPERONNI PIQUILLO RIPIENI DI FRUTTI DI MARE (4 UNITÁ)	14,00 €
13.	PEPERONNI PIQUILLO RIPIENI DI RISO INTEGRALE E VERDURE SI STAGIONE (4 UNITÁ)	12,00 €

INSALATE

14.	INSALATA TOLEDO (INSALATA, MELA, CUORI DI PALMA, NOCI, UVETTA, DATTERI, POMODORINI E FORMAGGIO DI CAPRA CON RIDUZIONE PX.)	15,00 €
15.	INSALATA DEL MARE (INSALATA, POMODORINI, SARDINE, PEPERONCINO BASCO, FILETTI DI SGOMBRO E DATTERI)	15,00 €
16.	INSALATA MEDITERRANEA (POMODORO, OLIVES NERE, ACCIGHE, AVOCADO, CUORI DI PALMA, FORMAGGIO DI CAPRA DI LANZAROTE E ORIGANO)	14,00 €

PESCE

17.	SUPREMA DI SALMONE ALLA GRIGLIA	19,00 €
18.	SALMONE CON SALSA DI BURRO, ASPARAGI BIANCHI E GAMBERONONI	23,00 €
19.	FILETTO DI TONNO FRESCO AL CARAMELLO (MOJO ROSSO)	24,00 €
20.	MEDAGLIONE DI TONNO IN SALSA VILLA TOLEDO	19,00 €
21.	BACCALÁ IN SALSA DI PIQUILLO CON GAMBERONI	22,00 €
22.	BACCALÁ MARINARA	22,00 €
23.	BACCALÁ CON CREMA TOSTATA (SENAPE, MIELE E ALI OLI)	22,00 €
24.	PESCE FRESCO DELL,ISOLA LA GRACIOSA (500GR)	19,75 €

SE SOFFRI DI ALLERGIE O INTOLERANZE ALIMENTARI,
CONSULTA IL NOSTRO STAFF.

RISO E FIDEUÀ

PREZZO PER PERSONE

25. RISO INTEGRALE CON VERDURE DI STAGIONE		17,00 €
26. FIDEUÁ CON VERDURE DI STAGIONE	(MIN. 2 PERSONE)	18,00 €
27. FIDEUÁ MARINARA (SEPPIA, CALAMARI, GAMBERONI, VONGOLE E GAMBERI)	(MIN. 2 PERSONE)	18,00 €
28. FIDEUÁ NERA CON POLPO (CALAMARI, SEPPIA, GAMBERI, PESCE, POLPO, NERO DI SEPPIA, VONGOLE E GRANCHI)	(MIN. 2 PERSONE)	20,00 €
29. FIDEUÁ CREMOSA CAMPAGNOLA (MAIALE, POLLO E CARCIOFI)	(MIN. 2 PERSONE)	19,00 €
30. PAELLA MARINARA (CALAMARI, SEPPIA, PESCE, VONGOLE E GAMBERI)	(MIN. 2 PERSONE)	21,00 €
31. PAELLA NOSTRO STILE (MAIALE, CONIGLIO, MAILAE IBERICO, FUNGHI CHAMPIGNON E MOUSSE D´ANATRA)	(MIN. 2 PERSONE)	23,00 €
32. PAELLA SAPORE DEL MARE (CALAMARI, SEPPIA, GAMBERI, PESCE, VONGOLE E ASTICE)	(MIN. 2 PERSONE)	27,00 €
33. PAELLA CON CAMBERI ROSSI (CALAMARI, SEPPIA, GAMBERI, PESCE, VONGOLE E CAMBERI ROSSI)	(MIN. 2 PERSONE)	29,00 €
34. PAELLA CON RISO NERO (CALAMARI, SEPPIA, PESCE, GAMBERI, MERLUZZO E ALIOLI)	(MIN. 2 PERSONE)	21,00 €
35. RISO BRODOSO CON ASTICE (CALAMARI, SEPPIA, , GAMBERI, PESCE, VONGOLE E ASTICE)	(MIN. 2 PERSONE)	26,00 €
36. RISO BRODOSO CON CARABERONI ROSSO (CALAMARI, SEPPIA, GAMBERI, PESCE,VONGOLE E GAMBERI ROSSI)	(MIN. 2 PERSONE)	30,00 €
37. RISO BRODOSO DI MARE (CALAMARI, SEPPIA, GAMBERI, PESCE, VONGOLE E GAMBERONI)	(MIN. 2 PERSONE)	24,00 €

CARNI

38. GUANCIA IBERICA BRASATA	21,00€
39. MAIALE IBERICO AL RUM - MIELE	22,00 €
40. MAIALE IBERICO CON SALSA DI SOIA E FUNGHI	23,00 €
41. FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	25,00 €
42. FILETTO DI MANZO AL PEPE	26,00 €
43. FILETTO DI MANZO ALLA SENAPE	26,00 €
44. FILETTO DI MANZO CON SALSA DI FUNGHI E FORMAGGIO STAGIONATO	26,00 €
45. FILETTO DI MANZO CON MOUSSE D´ANATRA	26,00 €
46. FILETTO DI MANZO CON CIPOLLA CARAMELLATA E FRAGOLE CONFETTATE	27,00 €

SE SOFFRI DI ALLERGIE O INTOLERANZE ALIMENTARI,
CONSULTA IL NOSTRO STAFF.

