

#

## para arrancar

jamón ibérico “enrique tomás”	24€
queso payoyo de la sierra de cádiz	12€
anchoas del norte con mantequilla ahumada	5€/unid.
croqueta casera de pollo rustido a la catalana	2,5€/unid.
el bikini de “carles abellan”	12€
ostras “amelie” de marennes ...al natural	6€/unid.
...tsukiji con ponzu y kizame	7€/unid.
...ibérica a la brasa	7€/unid.
caviar `real caviar´ ossetra tradición	58€/30gr.

## entrantes para compartir

atún rojo de almadraba con escabeche de tomates y albahaca	24€
pastrami ahumado, chucrut ahumada y mostaza casera	24€
carpaccio de chuleta rubia gallega de ternera madurada con especias	22€
almejas al jerez con berenjenas y jamoncito ibérico	34€
chicharrón de la isla (cádiz) con orégano y limón	14€
ensaladilla de king crab imperial	32€
ensaladilla de king crab imperial con 30 gr de caviar ossetra	96€
king crab al natural o a la brasa	29€/100gr.

#

## la huerta en formentera

tartar de tomate "paolo petrilli"	16€
ensaladilla rusa del tapas 24	12€
hinojo a la brasa, parmesano y pistacho verde	14€
berenjena escalivada con sobrasada "xesc reina", parmesano, miel y pipas	18€
caviar verde del maresme a la brasa (guisantes lágrima)	28€

## los huevos de formentera

huevos fritos de codorniz de 6 yemas, caviar ossetra 30gr y panceta ibérica	74€
huevos fritos estrellados con patatas	15€
...y butifarras catalanas	16€
...y sobrasada de "xesc reina"	18€
...y jamón ibérico de bellota	18€

## segundos para compartir...

calamar de la isla con cebolla confitada y "yellow spicy souce"	24€
ralla a la brasa con mantequilla negra, cítricos y alcaparras de sicilia	32€
merluza del pincho gallega "gran muralla" con salsa hanoi	32€
tiradito ibérico a la salvia y romero	34€
las ribs en bosam al estilo thai	26€
picaña de vaca rubia gallega madurada a la brasa	38€
albóndigas "de la abuela" con tomate fresco y espaguetis	22€
crujiente cochinillo "ibérico puro" con manzana grillé	28€