

Fig. 50

MENÚ DE COMIDA

Castellano

Lun a dom.
de 12:00
a 19:00

Nuestra propuesta se basa en dos ideas esenciales:la materia prima y la técnica. Por un lado, seleccionamos el producto: pescado, carne o verdura. Por otro, elegimos cómo queremos cocinarlo

MATERIA	TÉCNICA				
		FRIOS, CRUDOS Y AHUMADOS	ACEITE CALIENTE	GRILL	ENTRE PANES
PESCADO		Gilda (1ud) - 03.80 Boquerones marinados (5 ud) - 12.00 Anchoas de la Escala (5 ud) - 18.00	Calamares a la Andaluza - 20.00 Gambita Cristal - 15.00	Sardinas a la Brasa (5 ud) - 16.00 Raya a la Brasa - 18.00	Brioche de calamares - 15.00 Choripan de butifarra - 12.00 Hamburguesa de ternera - 14.00 Sandwich de pollo - 13.00
					PA AMB OLI
CARNE		Jamón Ibérico de Bellota - 29.00 Steak Tartar - 23.00	Croquetas de Gambas (5ud) - 14.00	Milanesa de Pollo Cesar - 20.00 Brocheta de Solomillo y foie (2ud) - 26.00 Entrecot de Menorca (300g) - 26.00 Butifarra con Mongetes - 19.00 Mollejas con Lima (150g) - 20.00	Fontina y Anchoas - 12.00 Burrata y Boquerones - 13.00 Trampó - 06.50 Sardinas - 12.00
VERDURA		Calabacín y Berros - 17.00 Tomate y Anchoas 00 (5ud) - 22.00 Burrata con higos y jamón - 20.00 Ensalada de Verdes - 15.00	Verduras crujientes - 11.00 Patatas fritas - 06.50 Pimientos de Padrón - 15.00	Pimientos rojos - 08.00 Puerros Confitados Grill - 14.00 Berenjena al Grill - 10.00	

VINOS			
	TINTO	BLANCO	ROSADO
	MARQUÉS DEL ATRIO Rioja - 05.00 BRUTUS TINTO Mallorca - 07.50 MARQUÉS DE MURRIET Rioja - 08.50	AGUAZUL Verdejo - 05.00 BASA DE TELMO Rueda - 06.50 BRUTUS BLANCO Mallorca - 07.50	HOYA DE LOS LOBOS - 05.00 CHIVITE FINCAS 3 Riberas- 06.50 BRUTUS ROSADO Mallorca - 07.50

Fig. 50 LUNCH MENU

English

Mon to Sun.
from 12:00
to 19:00

Our proposal is based on two essential ideas: produce and technique.
On one hand, we select the product: fish, meat, or vegetables.
On the other, we choose how we want to cook it.

Produce	TECHNIQUE	COLD, RAW & SMOKED	HOT OIL	GRILLED	SANDWICHES
		Fish & Seafood Gilda (1pc) - 03.80 Marinated Anchovies (5 pcs) - 12.00 Anchovies La Escala (5 pcs) - 18.00	Andalusian Baby Squid - 20.00 Crystal Shrimp - 15.00	Grilled Sardines (5 pcs) - 16.00 Grilled Skate - 18.00	Fried Calamari Brioche - 15.00 Butifarra Choripán - 12.00 Beef Burger - 14.00 Chicken Sandwich - 13.00 PA AMB OLI Fontina & Anchovies - 12.00 Burrata & Anchovies - 13.00 Trampó - 06.50 Sardines - 12.00 Sobrassada & Honey - 08.00 Bread with Tomato - 05.50
	MEAT	Iberian Ham - 29.00 Steak Tartar - 23.00	Shrimp Croquettes (5 pcs) - 14.00	Chicken Milanese Caesar - 20.00 Tenderloin & Foie (2 pcs) - 26.00 Menorca Entrecôte (300g) - 26.00 Butifarra with Mongetes - 19.00 Sweetbreads with Lime(150g) - 20.00	
		VEGETABLES Zucchini & Watercress - 17.00 00 Anchovies (5 pcs) - 22.00 Burrata with Figs & Ham - 20.00 Green Salad - 15.00	Crispy Vegetables - 11.00 French Fries - 06.50 Padrón Peppers - 15.00	Red Peppers - 08.00 Grilled Confit Leeks - 14.00 Grilled Eggplant - 10.00	

WINES

RED

MARQUÉS DEL ATRIO Rioja - 05.00
BRUTUS TINTO Mallorca - 07.50
MARQUÉS DE MURRIET Rioja - 08.50

WHITE

AGUAZUL Verdejo - 05.00
BASA DE TELMO Rueda - 06.50
BRUTUS BLANCO Mallorca - 07.50

ROSÉ

HOYA DE LOS LOBOS - 05.00
CHIVITE FINCAS 3 Riberas- 06.50
BRUTUS ROSADO Mallorca - 07.50