

# Reserva

JAMON IBERICO  
10,00€

## TACOS DE CERDO 1-8-9

Collo di Suino cotta a bassa temperatura, sfilacciata e guarnita  
con Pico De Gallo e Guacamole

*Pork cooked at low temperature, frayed and garnished  
with Pico De Gallo and Guacamole*

7,00€

## TACOS DE CAMARONES 1-2-9

Gamberi, bisque di Crostacei, Lime, Ravanelli, Pomodoro, Pico de Gallo  
*Shrimp, Crustacean bisque, Lime, Radishes, Tomato, Pico de Gallo*

8,00€

## VIAGEM 10-11

Battuta di Picanha con Senape, Aceto di Mele e Maionese al Rafano, accompagnata da un Crostino  
di Pane alle Erbe

*Picanha Tartare with Mustard, Apple Vinegar and Horseradish Mayonnaise,  
accompanied by a Herbal Bread Crouton*

6,00€

## CEVICHE 4-9

Pesce Bianco Marinato nel Lime, Choclo, Brunoise di Rocoto e Aji Amarillo,  
crema di Patate Dolci e Mais croccante

*Fish Lime Marinated, Choclo, Rocoto and Aji Amarillo Brunoise,  
Sweet Potato cream and Crunchy Corn*

7,00€

## AM"O"RILLO 4-9-14

Capesante Scottate, Aji Amarillo, Crema di Patata Dolce, Terra di Olive Nere e Clorofilla di Basilico  
*Seared Scallops, Aji Amarillo, Sweet Potato Cream, Land of Black Olives and Basil Chlorophyll*

8,00€

## SANGRE SABROSO 1-9

Gazpacho di Anguria e Lamponi, Pomodoro, Olio di Prezzemolo, Scorza di lime e crostino alle erbe  
*Watermelon and raspberry gazpacho, tomato, parsley oil, lime zest and herb crouton*

6,00€

## CARRÉ D'AGNELLO

LAMB RACK

9,00€

## BANDERILLAS 6

Spiedino de Cerdo Marinato in Salsa Anticuchos  
*Skewer de Cerdo Marinated in Anticuchos Sauce*

8,00€

**SURTIDO DE TAPAS! 3 Tapas + Calice di Vino 20€**