

# AGRESTE

## MAR

Erizo de mar y salsa al café 7€/ud

Anchoa superior del Cantábrico, Gorgonzola y limón 7€/ud

Alcachofa a la brasa, yema de huevo, papada ibérica y tartar de atún 12€

Tartar de tomate de la Puglia y alcaparras de Pantelleria 14€

Carpaccio de chuleta de vaca frisona madurada 90 días 18€

Robellons a la carbonara y sepionetas 16€

Col asada y escabechada con *ciausculo* 12€

Cebolla tierna, pulpo jalapeño y menta 15€

Portobello *alla cacciatora* 7€

Calabaza potimarron, fundida de Taleggio, zumac y encurtidos 13€

Cappelletti de Parmesano 24 meses, mantequilla, salvia y Parmesano de 30 meses 18€

*Ribollita* toscana, fundida de queso Montsec 15€

Tagliolini de pasta fresca, mantequilla y trufa blanca de alba 70€

Agnolotti del plin con conejo y tomillo 14€

Bacalao al pil pil, setas de temporada y tripa de bacalao 25€

Pescado del día a la plancha con salsa al limón y almejón de sangre 32€

Presa ibérica de Arturo Sánchez a la milanesa y salsa bernesa 26€

Pato azulón a la naranja, trompetas de la muerte 18€

Medallón de pies de cerdo y mollejas 16€

## POSTRES

Tiramisú 10€

Helado de menta, espuma de cardamomo, chocolate blanco y pollen 10€

Panettone a la plancha, sabayón al Marsala 14€