

PRANZO

DESSERTS

<i>Tiramisù</i>	<i>14</i>
<i>Panna cotta</i>	<i>14</i>
<i>Crema catalana</i>	<i>14</i>
<i>Cheesecake basca</i>	<i>14</i>
<i>Mochi al mango e frutto della passione</i>	<i>14</i>
<i>Gelato espresso - 500 gr. cioccolato o vaniglia</i>	<i>42</i>
<i>Insalata di frutta reale - min. 2 pax</i>	<i>50</i>

*“Aquí vivimos descalzos
con la sal en la piel
y la alegría en el alma”.*

Chef
Antonio D'Angelo

da CONDIVIDERE	
<i>Ventresca di tonno, wasabi soy, kizami wasabi</i>	37
<i>Tataki di tonno, carciofi croccanti, pomodoro al coriandolo, parmigiano</i>	34
<i>Ceviche di ricciola giapponese, pomodorini, cetriolo in osmosi, gel di cipolla, chupi corn</i>	34
<i>Salmone confit, baby spinacino, aglio nero, salsa goma tozazu</i>	30
<i>Ricciola giapponese maturata, ajo blanco, olio al negi, polvere di alga Nori</i>	30
<i>Acciuga del Cantabrico Santoña e focaccia ad alta idratazione</i>	7/cad.
<i>Ostriche Gillardeau</i>	9/cad.

PAELLA

<i>Paella nera con chipirones, ventresca di tonno, alioli al wasabi</i>	42 p.p.
<i>Paella ai frutti di mare</i>	40 p.p.
<i>Paella con gamberi rossi</i>	55 p.p.
<i>Paella con astice blu</i>	160/kg.
<i>Paella con aragosta</i>	260/kg.

DAL MARE

<i>Astice blu, patate e uova poché fritte (min. 2 persone)</i>	160/kg.
<i>Aragosta, patate e uova poché fritte (min. 2 persone)</i>	260/kg.
<i>Caldereta di aragosta (min. 2 persone - su richiesta)</i>	290/kg.
<i>King crab gratinato</i>	60

il PROFUMO della BRACE

PESCE

<i>Pesce del giorno con patatas bravas e pimientos del Padrón</i>	110/kg.
<i>Gamberi rossi 5 pz.</i>	45
<i>Gamberi Carabineros</i>	300/kg.
<i>Astice blu</i>	160/kg.
<i>Aragosta</i>	260/kg.

CARNE

<i>Rubia Gallega con patatas bravas e pimientos del Padrón</i>	120/kg.
<i>Sopracostata di wagyu USA - 300 gr.</i>	80

il TOCCO FINALE

<i>Le nostre bravas</i>	14
<i>Pimientos del Padrón</i>	14
<i>Verdure alla catalana</i>	14

CENA

DESSERTS

<i>Rainbow tacos</i>	<i>16</i>
<i>Japanese cheesecake e lamponi</i>	<i>16</i>
<i>Kakigori home made</i>	<i>14</i>
<i>Mochi al mango e frutto della passione</i>	<i>14</i>
<i>Crostatina con crema pasticciera e frutti di bosco</i>	<i>14</i>
<i>Gelato espresso - 500 gr. cioccolato o vaniglia</i>	<i>42</i>
<i>Insalata di frutta reale - min. 2 pax</i>	<i>50</i>

*“Aquí vivimos descalzos
con la sal en la piel
y la alegría en el alma”.*

Chef
Antonio D'Angelo

da CONDIVIDERE	
<i>Bresaola di rombo, alioli al wasabi, verdura in amazu, shokupan grigliato</i>	34
<i>Gambero rosso e la sua salsa</i>	9/cad.
<i>Ventresca di tonno, salsa wasabi soy, pomodorino confit, cipolla in amazu</i>	38
<i>Bresaola di rapa rossa, gel allo yuzu, maionese all'aglio nero</i>	20
<i>Ricciola giapponese maturata, ajo blanco, olio al negi, polvere di alga Nori</i>	30

PASTA & NOODLES	
<i>Ravioli di wagyu, cipolla caramellata, Parmigiano, salsa pera, salsa zucca</i>	34
<i>Ravioli di kombu, astice blu, porro, cavolo cinese, caviale</i>	44
<i>Inaniwa harami, tartare di pesce bianco new style, bernese allo yuzu</i>	32
<i>Inaniwa cacio e pepe, tartare di scampi</i>	36

DAL MARE	
<i>Astice blu, patate, uova fritte (min. 2 persone)</i>	160/kg.
<i>Aragosta, patate, uova fritte (min. 2 persone)</i>	260/kg.
<i>King crab gratinato</i>	60
<i>Zuppa di pesce con salsa al caciucco, pane croccante</i>	38 p.p.
<i>Cernia al miso datterino, polvere di basilico, melanzana al pomodoro miso</i>	48

il PROFUMO della BRACE	
PESCE	
<i>Pesce del giorno con patatas bravas e pimientos del Padrón</i>	110/kg
<i>Gamberi rossi 5 pz.</i>	45
<i>Gamberi Carabineros</i>	300/kg.
<i>Astice blu</i>	160/kg.
<i>Aragosta</i>	260/kg.

CARNE	
<i>Rubia Gallega con patatas bravas e pimientos del Padrón</i>	120/kg.
<i>Sopracostata di wagyu USA - 300 gr.</i>	80

il TOCCO FINALE	
<i>Le nostre bravas</i>	14
<i>Pimientos del Padrón</i>	14
<i>Verdure alla catalana</i>	14