

Pan de Sarraceno
Ali Olí y Olivas

4,50€

Tapas

Tabla de Jamón de Bellota

100% Ibérico con pan de cristal, tomate de colgar y ajo

28,00€

Tabla de Quesos Mallorquines

Mahón semicurado, Mahón Sa Canova curado y Son Jover de cabra curado, con pan de cristal, tomate de colgar y ajo

18,00€

Tabla Mixta

Jamón 100% ibérico, Mahón semicurado, Mahón Sa Canova curado, pan de cristal, tomate de colgar y ajo

22,00€

Patatas Bravas

En su piel con Salsa Kimchi y ali oli de ajos asados

10,50€

Croquetas del Puerto (4 Unidades)

De Quisquilla con mouselina de gamba y gambusí frito

12,00€

Steak Tartar Nikkei

Yakiniku, mouselina de aji y encurtidos caseros acompañado de tostas

20,00€

Ensaladas y pokes

Poke de Atún

Quinua, edamame, aguacate, pepino y wakame

16,90€

Poke de Pollo

Quinua, edamame, aguacate, pepino y wakame

15,90€

Poke Vegano

Quinua, edamame, aguacate, pepino y wakame

15,90€

Poke de Gambas

Quinua, edamame, aguacate, pepino y wakame

17,90€

Ensalada César

Con pollo de corral, tomates secos caseros y crujiente de parmesano

16,90€

Ensalada de Mini Mozzarellas y Tomates Cherry

Crema de albahaca, piñones y aceite de cilantro

15,90€

Ensalada de Calabacín

Tomates secos caseros, vinagreta de trufa y parmesano

15,90€

Berenjena Asada y Frita en panko

Babaganush, aguacate, ensalada de hinojo y lima

15,50€

10% IVA Incluido

Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias

Del Puerto a la mesa

Ostra (Unidad)

A la brasa con ají amarillo, maracuyá y aceite de cilantro o al natural

5,00€

Mejillones a la chalaca (6 Uds)

Con emulsión de ají amarillo

16,00€

⚡ Gamba Blanca del Puerto

A la plancha o al ajillo

S/M €

⚡ Gamba Roja del Puerto

A la plancha o al ajillo

S/M €

⚡ Ceviche Peruano

Leche de Tigre, cancha y choclo

23,00€

Ceviche de Atún

Leche de tigre Nikkei y puré de aguacate

24,00€

Tiradito de Corvina

Ají amarillo, rocoto, camote a la brasa y aceite de cilantro

18,00€

⚡ Escabeche de Bonito

Crema de verduras escabechadas y verduras de temporada encurtidas

18,00€

Tartar de Atún

Con dulce de tomates asados, salsa ponzu y huevas de tobiko

20,00€

Carpaccio de Gambusí

Con jugo de sus cabezas, aceite de hinojo y crujiente de tapioca

16,00€

Fritura de calamar nacional

Rebozado en panko, mouselina de ajos braseados, polvo de aceitunas negras y ralladura de lima

22,00€

Bacalao a la Brasa

Con verduras wok, pasas y pil pil

26,00€

Tataki de Ventresca de Atún a la brasa

Marinado con Crispy Chili oil, rábano y sésamo

36,00€

Pulpo a la brasa (2 personas)

Marinado en especias Peruanas, patatas guisadas y tierra de frutos secos

34,00€

Fish and Chips

Rebozado en Panko con Salsa Tártara casera

18,00€

Noodles al Wok

De langostinos o verduras de temporada

18,00€

⚡ SEGÚN MERCADO

10% IVA Incluido

Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias

Carnes

Tacos Llamp (2 ud.) Puré de aguacate y cebolla encurtida	12.00€
Chicharrón Crujiente a baja temperatura (4 ud.) Hoja de cogollo, mahonesa de chipotle y encurtidos	16.00€
Lomo Saltado Estilo peruano con verduras de temporada	24.00€
Costillar de Cerdo (2 personas) A baja temperatura a la brasa, glaseada y acompañamiento a elegir	32.00€
Pluma Ibérica a la brasa ahumada al olivo Acompañamiento a elegir	24.00€
Entrecot a la brasa ahumado al olivo Acompañamiento a elegir	33.00€
Solomillo a la brasa ahumado al olivo Acompañamiento a elegir	33.00€
Arroz Salteado al Wok Con verduras y chicharron crujiente	19.00€
Fingers de Pollo Con Sweet Chili Cream	16.50€
Macarrones a la Boloñesa Gratinados a la brasa	15.00€
Hamburguesa Black Angus Pan brioche, cebolla caramelizada, queso mahón, encurtidos caseros, mahonesa de chipotle y acompañamientos a elegir	16.50€

Arroces a la Llauna

⚡ "El arroz a la Llauna es un plato con profundas raíces en la tradición culinaria mediterránea, destacando por su sencillez y la calidad de sus ingredientes. Este plato se cocina tradicionalmente en una «Llauna», una bandeja de metal que le da su nombre y ayuda a absorber perfectamente los sabores." ⚡

⚡ Gamba roja	23,00€ x persona
⚡ Verduras de temporada	18,00€ x persona
⚡ Calamar del Mediterráneo	21,00€ x persona

10% IVA Incluido

Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias

⚡ KIDS ⚡

Finguers de Pollo

Con Sweet Chili Cream

16.50€

Macarrones a la Boloñesa

Gratinados a la brasa

15.00€

Hamburguesa Black Angus

Pan brioche, cebolla caramelizada, queso mahón, encurtidos caseros, mahonesa de chipotle y acompañamientos a elegir

16.50€

ACOMPANAMIENTO (4.50€)

-Patata frita en su Piel
-Patata Asada
-Yuca Frita

-Verduras al Wok
-Arroz Blanco

SALSAS (2.00€)

-Cesar
-Tártara
-Crispy Chili Oil

-Sweet Chili Cream
-Spicy Mayo
-Spicy Rocoto

Postres

Tarta de Queso

Con mermelada de frutos rojos

7.50€

Panacota

Con gel de maracuyá y frutos rojos

7.50€

Melón con Ron

Granizado de Frutas de Temporada, Lima y Petazetas

7.50€

Helados (2 bolas)

Chocolate negro, Dulce de Leche, Vainilla bourbon, Fresa, Mango, Manzana Asada

6.00€

10% IVA Incluido

Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias