

TAPAS E PIATTINI

Patate Bravas della casa | 5,90

Selezionate, fritte, servite con la nostra salsa brava.

Camembert impanato | 6,90

Dorato e croccante, accompagnato da una marmellata di zucca fatta in casa.

Croccante di prosciutto iberico (3 pz.) | 7,90

Accompagnate da una squisita maionese al tartufo.

Melanzane alla parmigiana | 7,90

Al forno con p armigiano Reggiano 24 mesi con la nostra salsa pesto fatta in casa.

Calamari all'Andalusa | 8,90

Impanati, fritti e saporiti.

Cozze al vapore | 8,90

Fresche, servite con il nostro pane fatto in casa.

Gyozas ripiene di verdure (4 pz.) | 8,90

Cotte al vapore e serviti con una salsa di soia aromatizzata.

Asparagi con formaggio di capra | 9,90

Freschi, cotti alla brace con formaggio di capra gratinato e mandorle.

Assortimento di salumi iberici e formaggio manchego | 9,90

Selezione gourmet di lomo, chorizo e salame ibérico con formaggio manchego.

Gyozas ripiene di gamberetti (4 pz.) | 10,90

Cotte al vapore e serviti con una salsa di soia aromatizzata.

Gamberi all'aglio | 10,90

Cucinati in olio d'aglio con un tocco piccante di peperoncino.

Vongole fresche | 11,90

Saltate in olio d'oliva extra vergine.

Tartare di tonno | 12,90

Mescolato con salsa di soia, sesamo, succo d'arancia, zenzero e un tocco di salsa di ostriche, accompagnato da mango fresco e alghe wakame.

Prosciutto iberico | 13,90

Tagliato a mano accompagnato di pane coca al pomodoro.

Tartare di filetto | 14,90

Di manzo di Girona, tagliato al coltello e condito con la nostra salsa di senape antica, accompagnato da un zabaione di uovo al tartufo, capperi fritti, pane di coca tostato e burro.

Scaglie di foie gras curato | 14,90

Con la nostra ricetta segreta, accompagnate da salsa di frutti di bosco.

INSALATE

Insalata dell'orto | 11,90

Con lattuga trocadero, pomodorini datterino, olive nere, mini pannocchia, asparagi, cipolla marinata in succo d'arancia, germogli di alfalfa con un tocco di vinaigrette al limone e senape e olio d'oliva extra vergine.

Insalata di mango e avocado | 12,50

Foglie di lattughe miste con mango e avocado, accompagnati da perle di mozzarella di bufala, noci, una squisita vinaigrette casalinga di balsamico e miele e un tocco di Pedro Ximénez.

Insalata di salmone gravlax | 12,90

Accompagnata da rucola e avocado, con nachos croccanti, sesamo bianco e una vinaigrette di miele e senape.

Insalata con burrata di búfala | 13,90

Accompagnata da pomodorini datterino, rucola fresca e un tocco di pesto fatto in casa.



CARNE

Costolette di agnello | 28,90

Cucinate lentamente alla griglia servite con un tocco di erbe fresche e demi-glace per completare il loro sapore.

Tournedos Rossini (200g) | 30,90

Filetto di manzo di Girona, accompagnato con foie gras e un tocco di Pedro Ximénez, servito con gratin di patate tartufate e funghi selvatici. Lusso e sapore in ogni boccone.

Controfiletto (ribeye) di Girona (350gr.) | 31,90

Con patate Deluxe, insalata Trocadero, micromezclum e pomodorini datterino. Una delizia per il palato.

PESCE

Calamari alla griglia | 22,90

Freschi e accompagnati da parmentier al yuzu.

Salmone alla griglia | 23,90

Marinato nella nostra salsa di soia, con wok di verdure, salsa teriyaki e un tocco di sesamo.

Tataki di tonno rosso | 24,90

Marinato nella nostra salsa di soia, ricoperto di sesamo bianco e nero, accompagnato da asparagi e zucchine alla griglia.

Sogliola alla griglia | 28,90

Fresca cotta alla griglia e accompagnata con patate e carotine baby saltate al burro e salvia.

PANI

Pane coca con pomodoro | 2,50

Croccante pane coca, leggermente tostato e con pomodoro fresco tritato spalmato.

Pane rustico della casa | 1,80

Il nostro pane rustico, sfornato ogni giorno in casa.

Pane rustico della casa con aglio | 2,20

Servito aglio fresco e olio d'oliva.

RISO

Thai curry rosso di pollo | 16,90

Con un tocco di spezie, accompagnato con un riso basmati, una combinazione esotica e deliziosa.

Risotto ai funghi e prosciutto iberico | 17,90

Preparato con riso arborio, funghi marinati in vino rosso e tartufo, prosciutto iberico e parmigiano Reggiano 24 mesi.

Paella di Riso nero | 18,90

Preparata con riso bomba in inchiostro di seppia accompagnata da calamari e alioli, offrendo una perfetta combinazione di sapori.

Paella di pollo | 20,90

Con verdure fresche e riso bomba, una delizia tradizionale.

Paella di frutti di mare "del señorito" con scampi | 22,90

Preparata con riso bomba, frutti di mare freschi e pelati, pronti per essere gustati, cucinata in un brodo casalingo e aromatico.

PASTA

Ravioloni di ricotta e spinaci | 16,90

Saltati con burro e salvia, pomodorini datterino e ricotta fresca con basilico.

Tagliatelle al pesto fatto in casa | 17,90

Tagliatelle trafilate al bronzo, preparate con basilico fresco, pinoli, parmigiano Reggiano 24 mesi e olio d'oliva extra vergine.

Linguine ai frutti di mare | 18,90

Linguine trafilate al bronzo, servite con una selezione di frutti di mare, crostacei e pomodorini datterino.

Tagliatelle con strisce di filetto | 18,90

Tagliatelle trafilate al bronzo, con strisce di filetto di manzo saltate in brandy e rialzate con salsa al tartufo.

Prezzi: IVA inclusa

Si informa la clientela che i nostri piatti possono contenere alcuni dei 14 allergeni indicati, si prega di consultare il nostro personale.



PRODOTTI
LATTI



MOLLUSCOLI



MOSTARDA



SOYBEAN



UOVA



SESAME



GLUTINE



NUTS



SOLFITI



CRUSTACEI



ARACHIDI



CELERIA



LIPINE



PESCE

DESSERT

Crema catalana fatta in casa | 4,90

Con dolci note di vaniglia e uno strato croccante di caramello appena tostato.

Pannacotta al cioccolato bianco | 4,90

Fatta in casa, con una macedonia di frutti rossi e una crema di panna alla vaniglia.

Brownie al cioccolato e noci | 5,90

Fatto in casa con noci su un letto di terra di cioccolato, frutti rossi e un cremoso gelato alla vaniglia.

Torrija | 5,90

Affogata nel latte meringato su una crema inglese, con fragole fresche, panna alla vaniglia fatta in casa e un gelato alla vaniglia.

Coulant al cioccolato fatto in casa | 6,90

Con frutti di bosco, crumble con tocchi di pistacchio e sorbetto di lampone.

Torta di pistacchi | 6,90

Accompagnata da un delizioso crumble con tocchi di pistacchio e una cremosa panna alla vaniglia fatta in casa.

Gelato | 2,50

Una deliziosa pallina di gelato alla vaniglia, cioccolato, cocco o fragola.

Sorbete | 2,50

Una rinfrescante pallina di sorbetto al limone, lampone o mandarino.

A MY WAY, TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO REALIZZATI CON
PRODOTTI DI PRIMA QUALITÀ

