

SNACKS

PATATAS FRITAS CON SOBRASADA Y MIEL
Patatas cortadas en casa, fritas y bañadas con sobrasada y miel de azahar 🍌🍯

YUCA FRITA TRUFADA Y QUESO PARMESANO
Bastoncitos de yuca frita bañadas de queso parmesano, trufa y crema agria 🍌🧀🍄

CROQUETAS DE POLLO ASADO Y JAMÓN IBÉRICO
Creemosas croquetas de pollo asado y jamón ibérico, acompañadas de un culis de pimientos del piquillo 🍌🍗🍷

CROQUETAS DE GAMBÓN
Creemosas croquetas de gambón acompañadas de un culis de pimientos del piquillo 🍌🍤🍷

LANGOSTINOS CRUJIENTES
Langostinos crujientes y chutney agridulce de piña 🍤🍷🍌🍌

ENSALADA DE BURRATA
Fresca burrata sobre un nido de rúcula, pipas de calabaza, pesto de tomates secos 🍅🧀🌿

MERO CRUJIENTE CON CHUTNEY DE MANGO
Dados de mero crujientes, acompañados de chutney casero de mango 🍷🍌🍌

CHICKEN BUTTER
Jugosos dados de pollo macerados con yogur, jengibre y ajo, bañados con una rica e intensa salsa de curry y mantequilla 🍷🍌🍌🍌

TABLA DE QUESOS NACIONALES
🧀

CARPACCIO DE WAGYU
Finas lascas de solomillo de wagyu, macerado con lima, queso parmesano, alioli de cilantro y ensaladilla de higos y tomates secos 🍷🍌🍌

CEVICHE TROPICAL
Corvina cortada en cubos, marinada finamente con jugo de maracuyá, leche de tigre, lima y mango 🍷🍌🍌

RISOTTO MELOSO DE MARISCOS
Arroz Arborio finamente cocido con pulpo, gambas, mejillones y chipirones 🍷🍌🍌🍌🍌



COCKTAILS

Mojito Lima

Mojito Fresa

Mojito Maracuyá.....

Daiquiri

Daiquiri Fresa

Margarita

Gyn Fizz con Mombasa

Cosmopolitan

Old Fashioned.....

Pisco Sour.....

Whiski Sour.....

Expreso Martini

Negroni con Mombasa.....

Moscow Mule

Bloody Mary.....

ESPECIALES DE AUTOR

• **IVETTE**
Ron añejo, Amaretto disaronno, zumo de naranja, zumo de lima, jarabe de goma y Vino tinto Ribera del Duero

• **GEISHA**
Sake, zumo de pomelo, zumo de lima, miel, clara de huevo y amargo de angostura

• **OAXACA SOUR**
Mezcal 400 conejos, zumo de lima, puré de maracuyá, jarabe de goma, picante y clara de huevo

• **SMOKE DRINKS**
Talisker, zumo de lima, frambuesa macerada, sirope de azúcar, clara de huevo y amargo de angostura

PARA COMPARTIR

- CARPACCIO DE WAGYU**
Finas lascas de solomillo de WAGYU, macerado con lima, queso parmesano, alioli de cilantro y ensaladilla de higos y tomates secos 🍷🍷
- TABLA DE QUESOS NACIONALES**
Tabla de quesos Mahón, cabrales, idiazábal, cabra con finas hierbas, almendras, uvas y mermelada de moras 🍷🍷
- CROQUETAS DE GAMBÓN**
Creemosas croquetas de gambones, acompañadas de un culis de pimientos del piquillo 🍷🍷🍷
- CROQUETAS DE POLLO ASADO Y JAMÓN IBÉRICO**
Creemosas croquetas de pollo asado y jamón ibérico, acompañadas de un culis de pimientos del piquillo 🍷🍷🍷
- MERO CRUJIENTE CON CHUTNEY DE MANGO**
Dados de mero crujientes, acompañados de chutney casero de mango 🍷🍷
- YUCA FRITA TRUFADA Y QUESO PARMESANO**
Rastoncitos de yuca frita bañados de queso parmesano, trufa y crema agria 🍷🍷
- TAQUITOS DE BACALAO CRUJIENTE**
Tortillitas de maíz rellenas de bacalao crujiente, chalotas caramelizadas y pico de gallo con piña 🍷🍷
- ZAMBURIÑAS IVETTE**
Zamburiñas marinadas con jugo de lima, cebolla roja escurtida, aceite de ibérico con guindillas y caviar 🍷🍷
- MEJILLONES DEL MARINERO**
Mejillones cocidos con una rica salsa marinera 🍷🍷
- LANGOSTINOS CRUJIENTES**
Langostinos crujientes y chutney agrícolce de piña 🍷🍷🍷
- PATATAS FRITAS CON SOBRASADA Y MIEL**
Patatas cortadas en casa, fritas y bañadas con sobrasada y miel de azahar 🍷

ENTRANTES

- CEVICHE TROPICAL**
Corvina cortada en cubos, marinada finamente con jugo de maracuyá, leche de tigre, lima y mango 🍷🍷
- CEVICHE CLÁSICO CON CREMA DE AGUACATE**
Corvina cortada en cubos, marinada finamente con leche de tigre, lima y guacamole picante 🍷🍷
- TARTAR DE SALMÓN**
Salmón cortado finamente y macerado con una crema de queso cabra y cebolla caramelizada, vinagreta de mostaza antigua y huevas de trucha 🍷🍷🍷
- ENSALADA DE BURRATA**
Fresca burrata sobre un nido de ricula, pipas de calabaza, pesto de tomates secos 🍷🍷
- ENSALADA IVETTE**
Tomates frescos, pimientos confitados, ventresca de atún, langostinos, algas wakame y tobiko 🍷🍷🍷
- TIRADITO DE PASTRAMI DE ATÚN**
Lomo de atún macerado con pimienta verde, vinagre de manzana, hierbas de Provenza 🍷🍷
- ENSALADA DE SALMÓN CURADO Y MICROHERBAS**
GRAVLAX de salmón hecho en casa sobre una cama de micro hierbas, hinojos, chalotas, granadas y vinagreta de mostaza antigua y miel 🍷🍷🍷
- CARPACCIO DE PULPO CON VINAGRETA MEDITERRÁNEA**
Finas lascas de pulpo marinadas con aceitunas Kalamata, alcázaras y tomillo fresco
- WOK DE VERDURITAS Y SETAS SILVESTRES**
Verduritas frescas de temporada con setas silvestres y brotes de soja

PLATOS FUERTES

- RISOTTO DE TRUFA Y QUESO MAHÓN**
Arroz Arborio finamente cocido con crema de queso mahón y trufas negras 🍷
- RISOTTO MELOSO DE MARISCOS**
Arroz Arborio finamente cocido con pulpo, gambas, mejillones y chipirones 🍷🍷🍷🍷
- CANELONES RELLENOS DE CENTOLLO**
Canelones rellenos de centollo, bañados de una velouté de cangrejo y queso Idiazábal 🍷🍷🍷
- TATAKI DE ATÚN**
Lomo de atún con costra de mostaza y sésamo negro, verduras salteadas, ajo blanco y salsa de la casa 🍷🍷🍷🍷
- CHICKEN BUTTER**
Jugosos dados de pollo macerados con yogur, jengibre y ajo, bañados con una rica e intensa salsa de curry y mantequilla 🍷🍷🍷
- PULPO AL GRILL**
Pata de pulpo grillada sobre puré de patatas, crujiente de jamón ibérico y aceite de paprika ahumada
- CHURRASCO DE CORVINA**
Lomo de Corvina con papitas al horno y chimichurri casero
- CHURRASCO DE MERO**
Lomo de mero sobre patatas panaderas y crema de bisque de marisco 🍷
- ENTRECOT DE LOMO ALTO 380gr.**
Rico y jugoso corte de ternera a la parrilla, acompañado de chimichurri casero
- SOLOMILLO DE VACA PREMIUM 250gr.**
Rico y jugoso solomillo a la brasa, salsa merlot y puré de papas trufado
- SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA**
Rico y jugoso corte macerado con TIKKA MASALA y leche de coco, al grill

POSTRES

- TARTA DE ZANAHORIAS** 🍷🍷
- TARTA DE QUESO** 🍷🍷
- COULANT DE CHOCOLATE Y HELADO DE MORAS** 🍷🍷
- FLOR DE IVETTE** 🍷🍷🍷
- SORBETE DE MOJITO** 🍷

