

Abriendo panza... Tapas, raciones, entrantes y abrebocas

Paletilla de bellota cortada a cuchillo con tomate rallado y pan de cristal	23€
Ostra "Hilha Gillardeau" al natural o aliñada (pieza).....	5€
Croquetas caseras según inspiración de cocina.....	8€
Tortilla jugosa de patata y cebolla confitada.....	10€
Torrezno Panzà...tierno, crujiente y ligeramente ahumado.....	9€
Fritura de gató Mallorquín al estilo "Bienmesabe" con padrones y alioli de azafrán.....	12€
Nuestra patatas "Bravas", imperdibles.....	8€
"Salmorejo cordobés" con carpaccio de atún rojo huevos de codorniz y virutas de jamón.....	14€
Puerros asados al carbón con romesco y vinagreta de avellanas tostadas	9€
Steak tartar de vaca al humo de haya con cuajada de foie gras	15€
Costras ibicencas con tomates de la huerta y sardinas	14€
Pate fino casero de hígados de ave y foie con de pan rústico	12€
Tapa de "All i Pebre" de pulpo de costa y patata sedosa.....	8€

Del mercado al plato...

Ventresca de atún a la brasa con su marmitako	24€
Rodaballo entero con mantequilla Meunière y tirabeques salteados	26€
"Mar y montaña" pulpo de costa, molleja de ternera y mousselina de coliflor	18€
Onglet de ternera asado a la brasa con piquillos, padrones y holandesa de queso mahonés	21€
Meloso y crujiente de cerdo ibérico y calamar con mousselina de boniato.....	18€

El rincón del glotón... A fuego lento y cucharadas

Callos, Pata y Morro a la madrileña	16€
Fabas frescas con ostras pochadas, verduras y espinacas	16€
Arroz en paella individual de pollo campero, cigalas del mediterráneo y alioli de azafrán.....	21€
Canelones de rabo de toro guisado al vino rancio.....	18€
Parmantier untuoso de careta de cochinitillo glaseada al vino tinto con mousselina de aguarnas y tuétano	16€
Jarrete de ternera guisado con mousselina de patata y su jugo de cocción (para dos o más personas)	48€

Para acompañar...

Tirabeques salteados.....	5€
Puré sedoso de patata	4€
Patatas fritas	3€
Espinacas salteadas	4€
Pimientos del Padrón.....	4€
Pimientos del piquillo confitados.....	4€

Deja sitio en la Panzà para la parte más dulce

Tartaleta fondant de gianduja y flor de sal con sorbete de frambuesa.....	8€
Arroz con leche como el de la abuela con estofado de arándanos.....	8€
Babá napolitano bañado con ron Jungla espuma de vainilla y frutos rojos	8€
Tabla de quesos con frutas y frutos secos	10€
Tarta Tatin de manzana para dos personas con Helado de vainilla y azúcar moscovado	16€

Menú mediodía 19 €

De lunes a Viernes (pan y agua incluido)

ENTRANTE, PRINCIPAL Y POSTRE

