A mi Manera

Menú Maridaje
Menu Degustazione
Wine Pairing Menu

ENTRANTES / ANTIPASTI / STARTERS

Una selección de: / Una selezione di: / A selection of:

• Sabor de caviar
Assaggiodi caviale
Caviar bite

• Flores de Calabacín Rellenas de Ricota y Anchoas
Fiori di zucca ripieni di ricotta e acciughe
Zucchini Flowers stuffed with Ricotta cheese and Anchovies

• Carpaccio di Polpo alla Mediterranea, Hummus di Ceci, Pomodorini Confit
Carpaccio mediterráneo de pulpo, hummus de garbanzos, Tomates C.Confitados
Mediterranean Octopus Carpaccio, Chickpeas Hummus, Confit C.Tomatoes

• Anchoas del Cantábrico con Mantequilla Normanda y Pan Tostado
Acciughe del Mar Cantabrico con Burro Normanno e Pane Tostato
Cantabrian Sea Anchovies with Normandian Butter and Toasted Bread

• Carpaccio de Remolacha con escamas de Parmesano, alcaparras fritas, nueces tostadas, dressing de miel y mostaza
Carpaccio di barbabietola con scaglie di parmigiano, capperi fritti, noci tostate, dressing di miele e senape
Beetroot carpaccio with parmesan shades, fried capers, toasted walnuts and honey

Maridado con: / Abbianato con: / Paired with:

• Veuve Clicquot Yellow Label

PLATO PRINCIPAL / PIATTO PRINCIPALE / MAIN COURSE

• Sobrecostilla de Wagyu Kobe (Chile) con mix de verduras a la parrilla de nuestra huerta
Sobrecostilla di Wagyu Kobe (Cile) con mix di verdure grigliate del nostro orto
Sobrecostilla of Wagyu Kobe (Chile)
with mix grilled vegetables from our garden

Maridado con: / Abbianato con: / Paired with:

• Numanthia 2016

DESSERT

• Veuve Clicquot Brut Lemon Sorbet

220€ p.p.

A mi Manera

Entrantes / Antipasti / Starters

- **Flores de calabacín rellenas de ricotta y anchoas** **30€**

  Fiori di zucchina ripieni di ricotta e acciughe

  Zucchini flowers stuffed with ricotta and anchovies

- **Carpaccio de pulpo con ensalada de berros, tomates cherry confitados, hummus de garbanzo y citronette de tomate fermentado** **32€**

  Carpaccio di polpo con insalata di crescione, pomodorini confit, hummus di ceci e citronette di pomodoro fermentato

  Octopus carpaccio with watercress salad, confit cherry tomatoes, chickpea hummus and fermented tomato citronette

- **Gambas en tempura con mahonesa casera de remolacha ahumada** **36€**

  Gamberi in tempura con maionese fatta in casa di rapa rossa affumicata

  Tempura shrimp with homemade mayonnaise and beetroot smoked sauce

- **Tartar de calabacín, Huevo de codorniz, espuma de Parmesano, Limón y Rúcula** **30€**

  Tartar di zucchine con uovo di quaglia, spuma di Parmigiano, Limone e Rucola

  Zucchini tartar with quail egg, Parmesan foam, Lemon and Rocket Salad

- **Carpaccio de remolacha con escamas de parmesano, alcaparras fritas, nueces tostadas, dressing de miel y mostaza** **28€**

  Carpaccio di barbabietola con scaglie di parmigiano, capperi fritti, noci tostate, dressing di miele e senape

  Beetroot carpaccio with parmesan shades, fried capers, toasted walnuts &honey

- **Esplanada de Wagyu tibio con romero silvestre de Ibiza** **34€**

  Spianata di Wagyu tiepido al rosmarino selvatico di Ibiza

  Warm Wagyu Esplanade with wild Ibiza's rosemary

- **Huevo organico "A Mi Manera": sablée de almendra, espuma de apionabo, polvo de remolacha, caviar (5gr.) y trufa** **62€**

  Uovo Bio "A Mi Manera": sablée di mandorle, spuma di sedano rapa, polvere di barbabietola, caviale (5gr.) e tartufo

  Organic "A Mi Manera" Egg: almond sablée, celeriac foam, beetroot powder, caviar (5gr.) and truffle

- **Sinfonía de quesos y embutidos artesanales Italianos** **34€**

  Sinfonia di formaggi ed insaccati artigianali Italiani

  Italian handcrafted Symphony of cheeses and sausages

- **Ensalada 0 km con verduras frescas de nuestra huerta** **23€**

  Insalata Km 0 con verdure fresche del nostro orto

  0 km Salad with fresh vegetables from our garden

Veuve Clicquot BODEGA NUMANTHIA

A mi Manera

Entrantes

- **Caviar (30gr.) con pan cristal y mantequilla de Normandia** **150€**
  Caviale (30gr.) con pane cristal e burro di Normandia
  Caviar (30gr.) with crystal bread and Norman butter

- **Cecina de Wagyu (Chile)** **42€**
  Cecina di Wagyu (Cile)
  Wagyu Cecina (Chile)

- **Anchoas del Cantábrico con pan cristal y mantequilla de Normandia** **33€**
  Acciughe del Cantábrico con pane cristal e burro della Normandia
  Cantabrian Sea Anchovies with crystal bread and Norman butter

Ahumados / Affumicati / Smoked

- **Picanha de Wagyu con dressing de cacao y mostaza** **41€**
  Picanha di Wagyu con dressing di cacao e senape
  Wagyu Beef Picanha with cocoa and mustard dressing

- **Salmón marinado en cítricos y hierbas aromáticas** con dressing de crema agria **39€**
  Salmone marinato in agrumi ed erbe aromatiche con dressing di panna acida
  Citric and Herbs - marinated Salmon with sour dressing

Pasta & Risotto

- **Fusillone "Pastificio Felicetti"con rape, aceitunas Taggiasca y tomates cherry confit** **35€**
  Fusillone "Pastificio Felicetti" con coda di rospo, olive Taggiasche e pomodorini confit
  Fusillone "Pastificio Felicetti" with monkfish, Taggiasa's olives & confit c. tomatoes

- **Spaghetti "A Mi Manera": tomates cherry del Piennolo y burrata de Apulia** **35€**
  Spaghetti "A Mi Manera": pomodorini del Piennolo e burrata pugliese
  Spaghetti "A Mi Manera": Piennolo cherry tomatoes and Apulian burrata

- **Raviolo relleno de calabacín, pecorino y menta con coulis de tomate cherry a la parrilla** **32€**
  Raviolo ripieno di: zucchine, pecorino e menta con coulis di pomodorini alla brace
  Stuffed Ravioli: zucchini, pecorino and mint with grilled cherry tomato coulis

- **Tagliatella artesanales "Pastificio Belli" con ragú de Wagyu, escamas de parmesano y hojas de salvia frita** **38€**
  Tagliatelle artigianali "Pastificio Belli" *al ragù di Wagyu con scaglie di parmigiano e foglie di salvia fritta*
  Wagyu ragu artisanal "Pastificio Belli" *tagliatelle with parmesan shaves and fried sage leaves*

- **Risotto "A Mi Manera": puerro y champagne** **32€ p.p. (min. 2 pax)**
  Risotto "A Mi Manera": porro e Champagne
  "A Mi Manera" Risotto : leek and Champagne

BELVEDERE VODKA

BUDDHATOBUDDHA JEWELLERY

A mi Manera

Pescado / Pesce / Fish

- **Filete de pescado del día a la Mediterránea con Babaganoush y limón organico** **47€**
  Trancio di pesce giornaliero alla Mediterranea con Babaganoush e limone organico
  Mediterranean-style catch on the day with Babaganoush and organic lemon

Parrilla / Carne alla griglia / Grilled meat

- Pluma Iberica 100% Bellota (España) **52€ / 250 gr.**
- Lomo Alto de Black Angus (Uruguay) **61€ / 250 gr. - 97€ / 400 gr.**
- Vacio de Black Angus (Uruguay) **46€ / 300 gr.**
- Parrillada Mixta / Grigliata Mista / Grilled Mix **61€**
  (Chorizo Criollo, Pulpon de Vacio, Chuleta de Cordero & Pluma Iberica)

Wagyu Kobe (Chile)

- Presa **68€ / 250 gr.**
- Picaña **79€ / 250 gr.**
- Sobrecostilla **90€ / 250 gr.**
- Parrillada Imperial / Grigliata Imperiale / Imperial Grill **231€**
  (Lomo Alto, Sobrecostilla, Presa & Picaña)

Guarniciones / Contorni / Sides

- **Verduras asadas** **25€**
  Verdure alla griglia
  Grilled Vegetables
- **Puré de patatas** **16€**
  Puré di patate
  Mashed potatoes
- **Patatas al horno** **16€**
  Patate al Forno
  Roasted potatoes

Allegrini

DOMAINE LE GRAND CASTELET

nashi ARGAN

A mi Manera

Postres / Dolci / Dessert

- **Absoluto de limón** — **17€**
  Assoluto di limone
  Lemon absolute
- **Mascarpone al caramelo de miso con crumble de avellanas** — **17€**
  Mascarpone al caramello di miso con crumble di nocciole
  Miso caramel mascarpone with hazelnut crumble
- **Bávarese de Chocolate blanco, coliflor y azafrán** — **17€**
  Bavarese al cioccolato bianco, cavolfiore e zafferano
  White chocolate Bavarese, cauliflower and saffron
- **Mousse de chocolate al aceite de oliva y sal** — **17€**
  Mousse di cioccolato all'olio di oliva e sale
  Chocolate mousse with olive oil and salt
- **Cubo de helado (por 4 px)** — **53€**
  Cubo di Gelato (per 4 px)
  Ice cream cube (for 4 px)

RESPIRA · La MILANESA made in Milan · FRISINŌ · DIESEL · Emanuela Crotti · ORGANICS by Red Bull

Pan y Aceite **5€** p.p. - Pane e Olio **5€** p.p. - Bread and Oil **5€** p.p.