

## **ENTRANTES**

- Carpaccio de ternera con parmesano y rucola **14**
- Vitello Tonnato **14**
- Vieiras con crema de curry al azafrán y leche de coco **16**
- Cazuela de queso Camembert al horno de brasa con manzana, cointreau y pasas **10,5**
- Calamar en crujiente de su tinta con alioli de cítricos **15**
- Croquetas caseras **11**
- Pulpo asado con puré de patata y sobrasada **17,5**
- Rollitos crujientes de langostinos, camaiot y verduras con salsa sweet chilli **12**
- Pimientos de padrón **8**
- Chipirones fritos a la andaluza **10**
- Tartar de salmón y aguacate con Salsa Horseradish **16**
- Gambitas rojas al ajillo **21**

## **ENSALADAS**

- Timbal de aguacate y langostinos con mahonesa de kimchi **13**
- Burrata ahumada con tomates Premium ahumados, pesto y rúcula **11**
- Ensalada de queso de cabra con vinagreta balsámica de miel y frutos rojos **11**

## **PASTAS - VERDURAS – SOPAS**

- Pansotti gratén al estilo de La Gritta **17**
- Tagliolini nero a la Pescatora **22**
- Tagliatelle con boletus, tomatitos, parmesano y trufa **24**
- Tagliatelle al oporto (jamón y champiñones) **14**
- Parrillada de verduras con queso de cabra y pesto **16**
- Gazpacho **11** (sólo en temporada)

## **PAELLAS**

(min. 2 personas/precio por persona)

Paella de bogavante y marisco **29**

Paella de pescado y marisco **23**

Arroz negro de sepia y gambas con alioli de azafrán **22**

Fideuá de rape y gambas **23**

Paella de verduras de temporada **16**

## **PESCADO Y MARISCO**

Parrillada de pescado y marisco **34**

Lubina para Dos... a la sal o al horno con patatas a lo pobre **29 p/p**

Bogavante a la parrilla con ensalada de brotes tiernos **29**

Bogavante en caldereta a la menorquina **34**

Gamba roja estilo Cala Fornells **33**

Rodaballo al azafrán con almejas y gambas **26**

Lenguado a la plancha o Meuniere **29**

Lomo de rape en costra de hierbas sobre pisto de chipirón **24**

Gallo de San Pedro a la bilbaina **32**

## **CARNE**

Steak tartar La Gritta **27**

Solomillo de cebón al estilo del chef (jamón ibérico, champiñones y crema) **29**

Solomillo de cebón a la parrilla con salteado de verduras y patatón **27**

Paletilla de cordero lechal al Jospé con patatas a la panadera **26**

Magret de pato en salsa de higos y Pedro Ximénez con puré de boniato rojo **23**

Hamburguesa de Black Angus con panceta ibérica, queso ceddar y cebolla caramelizada **16**