

# MENÚ HINCHA

\*Consultad suplemento por la ibérica y bogavante

Pan - Focaccia y mantequilla ahumada  
Puerro - calçot escalivado con romesco deconstruido  
Sobrassada ecológica con panal de miel  
Tiradito de salmón con zanahoria, mandarina y su caviar  
Steak tartar de vaca de Nandu Jubany  
o  
Ceviche de aguacate con langostino y vieira  
Pizza Hincha a escoger\*  
Festival de nuestros postres

58€ p/p  
El menú se servirá a mesa completa

## LAS PIZZAS

Nuestra Margarita	15€	+jamón dulce ibérico	6€	Jamón ibérico con queso Payoyo, alcachofas y piñones	24€
Tomate, mozzarella y Pepperoni			18€	Anchoas del Cantábrico, tomate confitado, aceitunas y alcaparrones	19€
Tomate, straciatella, albahaca y rúcula			19€	Calçots escalivados, avellanas y romesco deconstruido	19€
Nuestra Carbonara			19€	Picaña de vaca con queso Bauma, macadamias y aceite ahumado	21€
Del huerto: tomate, berenjena, calabacín, calabaza, aceitunas y parmesano			19€	Sobrassada ecológica con queso maon, miel y escarola	19€
Seis quesos: mozzarella, comté, azul, maon, payoyo y parmesano			21€	Bogavante con su coral, piparra y alcaparrones fritos	36€

## LAS OSTRAS

Ostra al Natural (1u.)	6€
Un viaje por el mundo: (6u.) Francesa - al natural Vasca con "pipirrana" Gallega con pimentón y aceite de oliva virgen Bretona con escalonia y vinagre Peruana con ceviche de aguacate Japonesa con ponzu y soja	32€

## LOS EMBUTIDOS

Cecina buenísima, ligeramente ahumada sobre pan soplado	19€
Sobrassada ecológica Mallorquina con panal de miel	19,5€
Paleta de jamón ibérico Glamuroso con pan de coca y tomate	28€

## LOS VEGETALES

Ensalada de calabaza a la brasa con remolacha, queso feta y pipas de calabaza tostadas	16€
Burrata artesana abierta con anchoas del Cantábrico, avellanas y mantequilla tostada	19,5€
Puerro - calçot escalivado con romesco deconstruido	12€
Berenjena asada con aguacate, miso, mostaza natural, sésamo y yogur	14€
Hinojo a la brasa sobre straciatella con pesto de hierbas frescas y pistachos	16€

## TIRADITOS Y TARTARES

"Tiradito" de bonito con "pipirrana" de alcaparras	19€
"Tiradito" de salmón con zanahoria, mandarina y su caviar	21€
"Tiradito" de navajas al pil-pil de tomate amarillo	28,5€
Ceviche de aguacate con langostino y vieira	24€
Tartar de salmón ahumado con huevo frito y crujiente de su piel	21€
Steak tartar de vaca de Nandu Jubany	24€

## LOS CARPACCIOS

Carpaccio de picaña ligeramente ahumada con macadamias fritas sobre pan soplado	18€
Trio de Carpaccio de ternera joven, vaca vieja y wagyu con parmesano y aceite de oliva	44€
"Chuletón" de atún Hincha con wasabi natural, tomate y aguacate	59€

## LA PASTA

Macarrones de Messi	21€
Boloñesa de secreto, sofrito de la abuela y parmesano	
Espaguettis Carbonara con guanciale de ibéricos	21€
Raviolis de bogavante con tomate natural y el jugo de su coral	45€

## LOS ACOMPAÑAMIENTOS

Aguacate a la brasa con "Pico de Gallo"	7€
Flor de cebolla frita con mayonesa de yogur	8€
Maíz crujiente con espuma de coco, manzana, ají y "quicos"	8€

## LAS CARNES

La Burger 10	18€
"Oreja de elefante" de vaca con grisines	58€/kg
Entrecot de vaca vieja Europea	90€/kg
Entrecot de vaca Gallega seleccionada	180€/kg
Entrecot de Wagyu de Taverdet	150€/kg
Entrecot de Wagyu Japonés	390€/kg
Tomahawk	90€/kg

\* todas las carnes iran acompañadas con salsa Bearnesa de "piparra" y patatas fritas con aceite de oliva virgen

IGI 4,5% incluido

Pan - Focaccia con mantequilla ahumada 4€

Las medias raciones se cobraran al 60%