Balón de oro Hincha (take away)	30€
Reposa cubiertos Hincha	9€
Cubiertos (2u.)	75€

ESP

MENÚ HINCHA

Ensalada de calabaza a la brasa con remolacha,
queso feta y pipas de calabaza tostadas
Sobrasada ecológica con panal de miel
Tarta de salmón ahumado con huevo frito y crujiente de su piel
Pizza Hincha a escoger*

Tataki de atún con pipirrana
o
Ribeye de vaca madurada

Festival de nuestros postres

72€ p/p

*Servicio de aperitivo y focaccia 2,75 €/persona (si no desean que se lo sirvamos, deberán informarnos antes de comenzar la comida)

*** Pizzas con suplemento**

El menú se servirá a mesa completa

LES 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 23€

Sobrasada ecológica Mallorquina con panal de miel 19,5€

Paleta de jamón ibérico Glamuroso con pan de coca y tomate 33€

LOS VEGETALES

Ensalada de calabaza a la brasa con remolacha, queso feta y pipas de calabaza tostadas 16€

Puerro – calçot escalivado con romesco deconstruido 14€

Hinojo a la brasa sobre stracciatella con pesto de hierbas frescas y pistachos 16€

Burrata artesana abierta con anchoas del Cantábrico, avellanas y mantequilla tostada 19,5€

Berenjena asada con aguacte, miso, mostaza natural, sésamo y yogur 17€

TIRADITOS Y TARTARES

"Tiradito" de salmón con zanahoria, mandarina y su caviar 23€

Ceviche de corvina al estilo tradicional Peruano 32€

Ceviche de aguacate con langostino y vieira 24€

Tartar de salmón ahumado con huevo frito y crujiente de su piel 23€

Tartar de atún Bluefin con dados de aguacate 26€

Huevos rotos con patatas fritas y tartar de atún 28€

Steak tartar de ternera joven de Nandu Jubany 22€

Steak tartar de vaca seleccionada de Nandu Jubany 26€

LOS CARPACCIOS

Carpaccio de picaña ligeramente ahumada con macadamias fritas 26€

Trio de Carpaccio de ternera joven, vaca vieja y wagyu con parmesano y aceite de oliva 48€

Carpaccio de ternera joven con parmesano y piñones 28€

LA PASTA

Macarrones de Messi
Boloñesa de secreto, sofrito de la abuela y parmesano 26€

Espaguettis Carbonara con guanciale de ibéricos 25€

Espaguettis al pesto con pistacho 27€

LOS PESCADOS

Carpaccio de atún con wasabi natural, tomate y aguacate 42€

Tataki de atún a la brasa con pipirrana sobre cremoso de calabaza 29€

LAS CARNES

La Burger 10 22€

Secreto de cerdo ibérico con chimichurri 28€

"Oreja de elefante" de vaca con grisines 75€/kg

Entrecot de ternera de hembra joven 75€/kg

Costilla de vaca vieja Europea 90€/kg

Entrecot de Wagyu Japonés 390€/kg

Ribeye de vaca madurada 120€/kg

* todas les carnes iran acompañadas con salsa Bearnesa de "piparra"

LOS ACOMPAÑAMIENTOS

Aguacate a la brasa con "Pico de Gallo" 12€

Flor de cebolla frita con mayonesa de yogur 8€

Maíz crujiente con espuma de coco, manzana, ají y "quicos" 8€

Patatas fritas en aceite de oliva 6€

Pan - Focaccia con mantequilla ahumada 6€

Aviso para las personas con alergias o intolerancias, consulten con nuestro personal para que les puedan ayudar.
Las medias raciones se cobraran al 60%

LAS PIZZAS

Nuestra Margarita	18€	+jamón York	3€
de Tomate, mozzarella y Pepperoni			20€
de Tomate, stracciatella, albahaca y rúcula			22€
Nuestra Carbonara			27€*
Del huerto: tomate, berenjena, calabacín, calabaza, aceitunas y parmesano			20€
Seis quesos: mozzarella, comté, azul, maon, payoyo y parmesano			26€*

de Jamón ibérico con queso Payoyo, alcachofas y piñones	29€*
de Anchoas del Cantábrico, tomate confitado, aceitunas y alcaparrones	26€*
de Calçots escalivados, avellanas y romesco deconstruido	20€
de Picaña de vaca con queso Bauma, macadamias y aceite ahumado	26€*
de Sobrassada ecológica con queso maon, miel y escarola	24€*
de Steak tartar de vaca, stracciatella y rúcula	29€*
de Mortadela con pistacho	27€*

IGI 4,5% incluido