

Ragù
Agate



PARA PICAR

1. Bruschetta estilo Ragù 8.00

Pan Casero tostado, con Tomate fresco, aliñado con Aceite Oliva Virgen Extra y orégano, Jamón Serrano Reserva Simón Martín

2. Queso de cabra ahumado a la plancha 10.00

Pluripremiado queso Palmero Isla Bonita servido con Mermelada de Arándanos

3. Jamón Serrano Reserva y Queso 16.00

Jamón Serrano Reserva Simón Martín con queso Palmero Isla Bonita

4. Caprese de Búfala con Jamón Serrano Reserva 13.00

Jamón Serrano Reserva Simón Martín, y auténtica Mozzarella de Búfala italiana, unos tomates bien maduros y rúcula

5. Pincho mediterráneo 6.00

Nuestro Pan Casero tostado y servido con Chorizo criollo a la plancha, pimiento rojo asado, queso Ahumado y rúcula

6. Cazuelita canaria 10.00

Cazuela de barro con papitas arrugadas, Almogrote Palmero, Chorizo asado, pimiento rojo a la plancha y rúcula

7. Pan casero con Ajo 3.00

Nuestro Pan tostado y aliñado con Ajo rallado, romero y Aceite Virgen Extra

8. Pan casero con Almogrote 5.50

Nuestro pan tostado con Almogrote Palmero rojo y verde

PESCADO(S) Y MARISCOS

1. Sopa del Pescador 15.00

Caldo casero de pescado con frutos del mar con una rebanada de pan casero tostado con ajo y Aceite Virgen Extra

2. Lomo de Atún 13.50

Atún del Atlántico con nuestra crema de Yogurt Griego y salsa Balsámica, Rúcula fresca

Este plato lleva guarnición

Recuerda consultar los alérgenos a nuestro personal.
Remember to consult allergens to our staff

I.G.I.C incluido



3. Tataki de Atún 15.00

Atún del Atlántico en lomo, pasado brevemente a la plancha, crudo en su interior, cortado en lomos servido con velas de sésamo negro, gotas de salsa Teriyaki, frambuesas, brotes variados y papitas arrugadas con su Mojo

4. Fritura mixta 15.00

Calamar y Chipirón Saharianos, Puntillas y Langostinos, Sardinias pasados por nuestra harina especial de sémola y fritas bien crujientes. Los ingredientes pueden variar según disponibilidad.

Este plato no lleva guarnición

5. Calamar Sahariano 14.70

Calamar Sahariano extra grande (GG).

A su elección podemos pasarlo por plancha o freírlo crujiente.

Este plato lleva guarnición

6. Gambas al Ajillo 10.00 

7. Puntillas 9.50

Este plato lleva guarnición

8. Gambones a la Plancha 15.00

Gambones Argentinos a la Plancha con Limon asado

9. Pescado fresco *3.50 / 100 gr

*a la espalda + 2.00 €

10. Parrilladas (2 pers.)

a. Mixta de Pescado y Mariscos: 11.00 € + pescado fresco a peso

b. Mixta Imperial*: 19.00 € + pescado fresco a peso

*Pescado fresco, atún, gambas, gambones, calamar, chipirones, mejillones y verduras a la plancha

Estos platos no llevan guarnición

Recuerda consultar los alérgenos a nuestro personal.
Remember to consult allergens to our staff

I.G.I.C incluido



PASTA Y RISOTT(I)

Toda nuestra Pasta es Pasta fresca y es 100% casera, así como lo son todas nuestras Salsas. Para elaborarla utilizamos Harina italiana de grano y Sémola de marca Caputo originaria de Nápoles. Como de tradición, salteamos nuestras Pastas al momento antes del implantado.

Para nuestros Risotto utilizamos exclusivamente Arroz italiano "Carnaroli", la mejor elección para preparar su Risotto.

1. Spaghetti Ragù 11.50

La original salsa Ragù originaria de nuestra ciudad, Bologna. Los tomates y varios cortes de carne vacuna y de cerdo son la base de esta originaria receta de nuestras abuelas

2. Spaghetti Gambas y Vieiras 14.50

Vieiras Atlánticas y Gambas, Tomates Cherry y Albahaca

3. Spaghetti Gambas al Ajillo 13.00

Ajo laminado, guindillas y gambas con nuestra pasta casera son los ingredientes de este plato fusión entre pasta italiana y un típico plato español, las gambas al ajillo

4. Spaghetti a la Carbonara 12.00

como en Roma: Guanciale de primera calidad y yema de huevos, un mix de pimientas molidas y Queso Pecorino. Aquí no encontrarán Nata, leche o productos similares que desafortunadamente muchos añaden

5. Spaghetti con salsa de Tomates y Albahaca 10.00

6. Raviolacci de Búfala y Espinacas 15.00

con salsa de mantequilla, mirepoix de papas, trufas y chorizo Criollo, parmesano rallado y rúcula fresca

7. Risotto al Parmigiano 13.00

un clásico con puerro salteado y mantecado con parmesano rallado y mantequilla

8. Risotto a la Marinera 15.00

Calamares y chipirones, gambas y almejas con mejillones

9. Risotto Almogrote y Ganciale 15.00

con Lonchas jamón serrano Reserva Simón Martín

Todos los platos son preparados utilizando Aceite de Oliva Virgen Extra y productos de primera calidad. Para nuestras frituras utilizamos exclusivamente aceites refinados de origen vegetal con cambio frecuente de los mismos para garantizar platos sanos y de sabor auténtico

Recuerda consultar los alérgenos a nuestro personal.
Remember to consult allergens to our staff



ENSALADAS Y VERDURAS

1. Tomate Aliñado 4.50

3. Parrillada de verduras de temporada 14.00

2. Mixta 5.50

Verduras variadas. No tenemos para ofrecerles Atún ya que nuestra filosofía es contra la sobrepesca y desafortunadamente el Atún es una de las especies que más sufre esta situación

VARIOS

1. Pan casero 2.50

2. Salsas y Mojos 1.00

3. Ración Queso Parmigiano rallado 1.00

4. Papas rústicas 5.00

Papas cortadas a mano estilo deluxe y fritas con su piel.

Por un coste añadido de 0.50 € podemos saltar las Patatas con Ajo y Perejil para un sabor inolvidable

5. Papas arrugadas con Mojo 5.00

un clásico servido con nuestro Mojo casero cremoso

6. Pimientos Padrón 8.00

7. Guarnición extra 2.00

escoger entre papas rústicas, papas arrugadas y ensalada

LOS PESCADOS QUE SE SIRVEN CRUDOS O POCO COCINADOS HAN SIDO SOMETIDOS A LOS PROCESOS DE CONTROL ESTABLEVIDOS POR LA NORMATIVA VIGENTE

Recuerda consultar los alérgenos a nuestro personal.
Remember to consult allergens to our staff

I.G.I.C incluido

