

## Pescados

---

<b>Lenguado del mar del Norte</b>	<b>34 €</b>	<b>Filete de lubina</b>	<b>19 €</b>
A la mantequilla. Con pastel de patatas gratinadas.		Con salsa de eneldo y pastel de patatas gratinadas.	
<b>Tataki de atún</b>	<b>20 €</b>	<b>Filete de salmón</b>	<b>18 €</b>
Con esalada de quinoa.		Con salsa de eneldo y pastel de patatas gratinadas.	

## Pastas

---

<b>Mezzelune gorgonzola</b>	<b>16 €</b>	<b>Spaghetti fruti di mare</b>	<b>18 €</b>
Raviolis rellenos con salsa de gorgonzola, pera y nueces.		Con calamares, gambas, mejillones y salsa de tomate.	
<b>Tagliatelle con trufa</b>	<b>15 €</b>	<b>Spaghetti a la arrabiata</b>	<b>14 €</b>
Con salsa de boletus y trufa negra. Servido con parmesano rallado.		Salsa de tomate, guindillas, ajo fresco y parmesano.	
<b>Pasta de la casa</b>	<b>17 €</b>	<b>Spaghetti a la carbonara</b>	<b>14 €</b>
Tiras de solomillo de tenera, espárragos verdes, tomate seco y ajo perejil.		Salsa de nata, yema de huevo, bacon y parmesano.	

## Risottos

---

<b>Con bogavante</b>	<b>20 €</b>	<b>Con boletus</b>	<b>17 €</b>
Arroz al vino tinto con bogavante y gambas.		Arroz al vino tinto con boletus y parmesano.	

# LA PLUME

## CARTA

### Entrantes

Pan con alioli y tomate 2€ p.p.

<b>Croqueta de quisquillas</b>	6/u €	<b>Tartar de atún</b>	18 €
Croqueta casera de quisquillas del mar del Norte.		Cortado a cuchillo y aliñado con toques cítricos.	
<b>Gambas al ajillo</b>	13 €	<b>Tartar de salmón</b>	16 €
Con un toque picante de guindillas. Servido con pan.		Cortado a cuchillo y aliñado con toques cítricos.	
<b>Mejillones al vapor</b>	10 €	<b>Vitello tonnato</b>	14 €
Con cava, cilantro y nata. (Según temporada)		Ternera asada con salsa de mayonesa, atún, anchoa y alcaparras.	
<b>Provolone</b>	12 €	<b>Carpaccio de ternera</b>	16 €
Queso italiano con salsa de tomate al horno. Servido con pan.		Con lascas de pecorino, piñones, rúcula y tomates cherry.	
<b>Bruschetta</b>	7 €	<b>Burrata pugliese</b>	15 €
Pan de cristal con tartar de tomate, ajo y albahaca.		Queso fresco italiano sobre base de rúcula y tomate rosa con frutos rojos.	
<b>Sopa de tomate</b>	5 €	<b>Ensalada del chef</b>	12 €
Con albahaca y un toque cremoso de nata fresca.		Tomate, pepino, queso feta y aguacate.	

### Carnes

<b>Solomillo de ternera</b>	27 €	<b>Milanesa de pollo</b>	15 €
(+5€ con foie y cebolla caramelizada) Con salsa a elegir entre pimienta o champiñones.		Pollo empanado al horno con jamón york, salsa de tomate y mozzarella gratinada.	
<b>Entrecot de ternera</b>	22 €	<b>Codillo de cerdo</b>	20 €
Trinchado. Con salsa a elegir entre pimienta o champiñones.		Preparado al horno con salsa miel y mostaza.	
<b>Steak tartar</b>	24 €		
Cortado a cuchillo, servido con tostaditas de pan o patatas fritas.		Las carnes se sirven con patatas fritas y verduras de temporada.	