



B

Check - in...

Brioche de rabo de toro, con zabaione de marsala	9
Croqueta de curry masala	2
Taco de Osobucco con emulsión de chipotle, cebolla encurtida y parmesano rallado	5
Zamburiña a la brasa con aguachile del mediterráneo	6



*Brioche de rabo de toro,
con zabaione de marsala*



*Taco de Osobucco
con emulsión en chipotle, cebolla encurtida y parmesano rallado*



Croqueta de curry masala



GATE B15

En la puerta de embarque...

Pops de gamba con Korean Mayo	13
Huevos a baja temperatura con noquis fritos y salsa de sobrasada	12
Los Braviolis de Sofía Loren con salsa arrabiata	9
Ensalada tibia de aguacate y burrata a la brasa, acompañada de sus pestos	18
Callos no tan a la madrileña, con niscalos y base napolitana	17
Flor de alcachofa a la llama, napada en provoleta	13
Canelón de cochinita pibil, bechamel de queso feta y jalapeños encurtidos	16
Nuestra Rusa con carpaccio de carabinero flambeado en directo y tartar de botarga	14



*Los Braviolis
de Sofía Loren
con salsa arrabiata*



*Nuestra Rusa
con carpaccio de carabinero flambeado
en directo y tartar de botarga*



Pops de gamba con Korean Mayo



Ya estamos volando...

Rabo de toro glaseado en su propio jugo y ñoquis fritos 19



Secreto ibérico a la parrilla sobre falso risotto de sobrasada 19



Solomillo brasa con reducción de chianti, pomada pomodora y boniato ahumado. 23



Entrecot de vaca madurada acompañado de nuestro puré robuchón. 24

Meloso negro de chipirones y gambón de alioli de chiligarlic 16



Pulpito entero a la brasa, sobre revolcona de salame picante y bizcocho de paprika 25

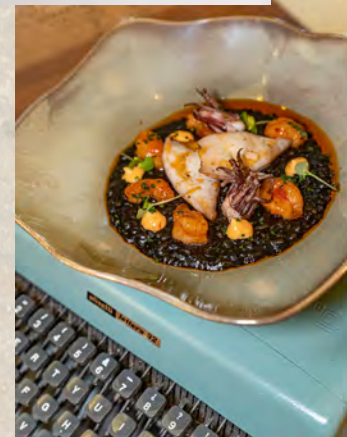
Mezzaluna de burrata y pomodoro como si fuera txangurro donostiarra 22

Bakalao al pilpil de los frailes de montello con chips de patata violeta 25

Tataki marinado, katsoubushi y caldo dashi de su propia costilla 19



Entrecot de vaca madurada acompañado de nuestro puré robuchón



Secreto ibérico a la parrilla sobre falso risotto de sobrasada



Mezzaluna de burrata y pomodoro sobre falso risotto de sobrasada



Tataki marinado, katsoubushi y caldo dashi de su propia costilla



Solomillo brasa con reducción de chianti, pomada pomodora y boniato ahumado

Hora de aterrizar...

Tiramisú D.O.P.	7
Reinterpretación del canolo	7,5
Tarta de chocolate, con avellana tostada.	7,5
Tarta de quesos italianos.	7
Torrija caramelizada.	7



*Tarta de chocolate,
con avellana tostada*



Tiramisú D.O.P.



Torrija caramelizada



Una copa en su destino?...

TINTOS

	REGION	BODEGA	COPA	BOTELLA
Bocos Roble 2021	Ribera del Duero	Señorio de Bocos	4	22
Antídoto 2022	Ribera del Duero	Antídoto	-	36
Versos de Valtuille Mencía 2021	Bierzo	Estévez	4	22
Bobal Negro 2020	Utiel, Requena	Vicente Gandía	-	24
Angelitos Negros 2021	Toro	Javier Sanz	-	28
Tejoneras	Madrid	Nueva Valverde	-	30
IBIO	Ribeira Sacra	Don Bernardino	-	34
4° Generación Barrica	Ribeira Sacra	Don Bernardino	-	50
EA! Cencibel 2020	Castilla la Mancha	Manuel Manzaneque	-	28
Origen Crianza 2019	Rioja	Azpilicueta	-	22
Calvet 2020 (FR)	Burdeos FR	Calvet	4,5	24
Santa Margherita Merlot 2019 (IT)	Veneto IT	Santa Margherita	-	28
Jardín de la Emperatriz 2019	Rioja	Hermanos Hernáiz	-	26
20 Aldeas 2019	Toro	Condado	-	36
Tío Uco 2022	Toro	Alvar de Dios	4,5	24
Amadora Crianza	La Rioja	Amadora	3,5	20

BLANCOS

	REGION	BODEGA	COPA	BOTELLA
Descomunal 2022	Rueda	Cuatro Rallas	3	18
Jardín de la Emperatriz 2022	Rioja	Hermanos Hernáiz	4,5	24
Godelia Godello 2022	Bierzo	Godelia	4,5	26
Bobal Blanco 2021	Utiel, Requena	Vicente Gandía	-	26
Moscato D'AsL 2022 (IT)	Piamonte IT	TenimenL Ca'Bianca (Vini)	-	26
Santa Margherita 2020 (IT)	Valdadige IT	Santa Margherita	-	30
Mexillón Albariño	Rias Baixas	Mexillón	4,5	24
Veigadares 2020	Rias Baixas	Adegas Galegas	-	38
Gran Vino Albariño 2020	Rias Baixas	Pazo Barrantes	-	60
Dr. Loosen Riesling (DE)	Mosel DE	Dr. Loosen	4	22
Javier Sanz Verdejo 2022	Rueda	Javier Sanz	-	28

ROSADOS

	REGION	BODEGA	COPA	BOTELLA
Bobal Rosa 2021	Utiel, Requena	Vicente Gandía	-	26
La Vie en Rose	Toro	Acontia	3,5	20

ESPUMOSOS

	REGION	BODEGA	COPA	BOTELLA
Viña Romale	Cava	-	3,5	20
El Miracle Rosé	Cava	-	-	22
Anna de Codorníu Blanc de Blancs	Cava	-	-	26
Veuve Cliquot	Champagne	-	-	100
Veuve Cliquot 1,5L	Champagne	-	-	180
Moët & Chandon	Champagne	-	-	85

VERMUT

	REGION	BODEGA	COPA	BOTELLA
Cinzano 1757	-	-	4	
MarLni Rosso	-	-	3,8	
MarLni Blanco	-	-	3,8	
MarLni Extra Dry	-	-	3,8	
Ostras Pedrín	-	-	3,8	

Pregunte por nuestro vino del mes



La primera vez que mi tía pisó España fue leyendo el Quijote.

Y así, gracias a los viejos libros de su padre, comenzó su gran relación con otras culturas del mundo. Su imaginación y curiosidad, la llevaron a explorar el mundo.

Mi tía aprendió a cocinar comida casera de la mano de Nonna. Cocinó, se equivocó, experimentó con ingredientes que tenía a la mano, y fue allí cuando comenzó a coleccionar recetarios del mundo.

Entre páginas e idiomas, mi tía comenzó a viajar por medio de las recetas a culturas que no conocía, simpatizó con los asiáticos se maravilló de los latinoamericanos, y rompió sus propios paradigmas de lo que conocía.

Mi tía era una mujer que gracias a su imaginación se hizo del mundo, pero nunca dejó de ser de Italia, siempre fué respetuosa de sus orígenes.

Este lugar es un homenaje a la historia e inspiración de mi tía.

Es un espacio geográfico y temporal, para los amantes de la comida, de los viajes, de las experiencias y de probar distintas recetas del mundo (siempre con su toque italiano).

Te ofrecemos viajes gastronómicos inspirados en las recetas y anécdotas de una mujer que viajó y fué capaz de cocinar sus viajes.

