



il bocconcino

progressive italian restaurant

By ROYAL HIDEAWAY

LA CUCINA DEL BOCCONCINO

ANTIPASTI	PASTA & RISOTTI
CAPRI 16,50€ Tartar de tomate en dos texturas, stracciatella, anchoas del Cantábrico, aceite de albahaca, limón y trufa fresca de temporada	GNOCCHETTI 18,50€ Gnocchi Cacio e Pepe con vinagre balsámico extra viejo
MELANZANA 16,50€ Berenjena a la brasa en tres texturas, crema de limón, tapioca suflé a la miel, crema de Taleggio I.G.P. y aceite de hierbas	ESTRELLA 22,50€ Ravioli de lubina con su fumet aromatizado y en textura, terminado con jugo de cochino negro canario
COPPA TONNATA 16,50€ Cochino negro canario con espuma de salsa tonnata, botarga de tierra y tomate ecológico confitado	INFRASCATI 19,50€ Pasta fresca de mi abuela con genovese de conejo y crema de pimienta rojo
BATTUTA DELLA FATTORIA 28,50€ Tartar de wagyu, huevo ecológico, mayonesa de almendra balsámica y aire de pepino	LA CARBONARA 18,50€ Nuestra carbonara tradicional y única
MAZARA 2.0 28,50€ Carpaccio de gamba roja, emulsión de AOVE y maracuyá, sal del Atlántico y sorbete de té verde	LA PAPPARDELLA 22,50€ Rellena de ragú cremoso de cordero lechal 63°, su jugo reducido y trufa
AQUANARIA 26,50€ Tartar de lubina, crema cítrica, burbuja de bergamotta, vinagre balsámico de 40 años y tosta de algas	SAPORE DI MARE 29,50€ Spaguettoni quadrati Aglio Olio e Peperoncino, cangrejo real, caviar Osetra, alga y botarga de muggine
POLPO 22,50€ A baja temperatura, terminado a la brasa, sobre papa canaria y espuma de Pecorino y nduja	BOCCONCINO 24,50€ Risotto cremoso de calabacín con albahaca, limón, colmenilla al brandy, mantecado en mantequilla ácida y cremoso de parmesano terminado con trufa fresca de temporada
CATALANA REAL 44,50€ Cangrejo real con mayonesa picante de anchoas, caviar Osetra y ramallo de mar, terminado en mesa con catalana líquida	GHIOTTO 28,50€ Risotto con tinta de calamar y anchoas del Cantábrico, gamba roja en dos texturas y su coral, cremoso de naranja, alcaparras y caviar albino
DESDE EL MAR	DESDE LA TIERRA
LA SPIGOLA 26,50€ Lubina a la brasa sobre vichyssoise, piel de papas, jugo de cochino negro y aire de su espina	LA GUANCIA 28,50€ Carrillera de cochino negro canario en cocción antigua sobre cremoso de apio bola, reducción de Recioto Della Valpolicella y grué de cacao
TONNO 28,50€ Tataki de atún rojo Balfegó a la brasa, beurre blanc de nduja, salicornia, espárrago y caviar Osetra	LA TAGLIATA BOCCONCINO 39,50€ Tagliata de sobrecostilla de wagyu con topinambur a la brasa laqueado con teriyaki sobre su propio cremoso, avellana tostada, queso de cabra y trufa fresca de temporada
ROMBO 27,50€ Rodaballo a la brasa con pilpil de su espina, ajo negro, praliné de almendra y sus alas en tempura	VACCINARA 32,50€ Lingote de rabo de toro a baja temperatura, laqueado en su propio jugo con chocolate 70%, sobre papa canaria en textura, crema de foie gras y canelón de apio bola al Pecorino coccia nera
SCAMPO 41,75€ Cigala 000 a la brasa, cebolla caramelizada, maki de puerro a baja temperatura terminado en velouté de Noilly Prat y aceite de clorofila de perejil	ORECCHIA DI ELEFANTE 3.0 36,50€ Milanesa de ternera lechal, lardo de Colonnata, cremoso de parmesano 36 meses, huevo ecológico en textura y trufa fresca de temporada
<p>* Según temporada de trufa y dependiendo si es trufa negra o blanca puede variar el precio.</p> <p> Solicite información sobre nuestros platos aptos para celíacos.</p>	DOLCI & COCCOLE DEL BOCCONCINO
	BOCCONCINO MILLEFEUILLE 9,50€
	LA MIA ZUPPA INGLESE 9,50€
	COULANT GUANAJA & BRONTE 9,50€
	MI TIRAMISÚ 9,50€
	OUR ITALIAN CHEESEBOARD 18,50€