



Abriendo panza...

Del mercado al plato...

El rincón del glotón...

Para acompañar...

La parte más dulce



Abriendo panza... Tapas, raciones, entrantes y abre bocas

Paletilla de bellota cortada a cuchillo
con tomate rallado y pan de cristal 24€

Ostra "Hilha Gillardeau" al natural o aliñada (pieza) ...5€

Croquetas caseras según inspiración de cocina.....8€

Tortilla jugosa de patata y cebolla confitada..... 10€

Torrezno Panzà...tierno, crujiente
y ligeramente ahumado9€

Fritura de gató Mallorquín al estilo "Bienmesabe"
con padrones y alioli de azafrán..... 12€



Puerros asados al carbón con romesco
y vinagreta de avellanas tostadas 9€

Nuestra patatas "Bravas", imperdibles..... 8€

"Salmorejo cordobés" con carpaccio de atún rojo
huevos de codorniz y virutas de jamón 14€

Steak tartar de vaca al humo de haya
con cuajada de foie gras 15€

Costras ibicencas con tomates de la huerta
y sardinas..... 14€

Pate fino casero de hígados de ave
y foie con de pan rústico 12€

Tapa de "All i Pebre" de pulpo de costa
y patata sedosa 8€



Del mercado al plato...

Ventresca de atún a la brasa con su marmitako 24€

Rodaballo entero con mantequilla Meunière
y tirabeques salteados 26€

“Mar y montaña” pulpo de costa,
molleja de ternera y mousselina de coliflor 21€

Onglet de ternera asado a la brasa con piquillos,
padrones y holandesa de queso mahonés 21€

Meloso y crujiente de cerdo ibérico y calamar
con mousselina de boniato..... 18€

Consulta nuestras opciones diarias fuera de carta



El rincón del glotón... A fuego lento y cucharadas

Callos, Pata y Morro a la madrileña..... 16€

Fabas frescas con ostras pochadas,
verduras y espinacas 16€

Arroz en paella individual de pollo campero,
cigalas del mediterráneo y alioli de azafrán 21€

Canelones de rabo de toro guisado al vino rancio .. 19€

Parmantier untuoso de careta de cochinitillo glaseada
al vino tinto con foie grass,
mousseline de aguarnas y tuétano..... 20€

Jarrete de ternera guisado con mousseline de patata
y su jugo de cocción (para dos o más personas)..... 48€



Para acompañar...

Tirabeques salteados.....5€

Puré sedoso de patata4€

Patatas fritas3€

Espinacas salteadas4€

Pimientos del Padrón.....4€

Pimientos del piquillo confitados 4€



Deja sitio en la Panzã para la parte más dulce

Tartaleta fondant de gianduja y flor de sal
con sorbete de frambuesa 8€

Arroz con leche como el de la abuela
con estofado de arándanos 8€

Babá napolitano bañado con ron Jungla
espuma de vainilla y frutos rojos 8€

Tabla de quesos con frutas y frutos secos 10€

Tarta Tatin de manzana para dos personas
con Helado de vainilla y azúcar moscovado 16€

