



PAIPÁI **CASELLA**

Con la cocina de FERNANDO RUÍZ.  
GRUPO LA FARSA



## EMPEZANDO

<b>Sarda de pulpo a la brasa.</b> Frégola de Cerdeña, pulpo a la brasa, nueces, piñones, tomate seco confitado, sala de naranja y miel y sriracha. <b>Pica.</b>	10€ media / 15,5€ entera
<b>Milhojas de verduras.</b> Berenjena, calabacín, tomate raf, mozzarella de buffala, nueces, piñones y pesto genovés.	14,5€
<b>Ensalada de tomate confitado y ventresca de atún</b> con spaghetti marinado en tapenade de tomate seco, picada de aceitunas, frutos secos y alcaparras.	9€ media / 15,5€ entera
<b>Bogavante asado</b> con escabeche de sésamo y ensalada Sunomono de pepino y zanahoria.	13€ media / 22€ entera
<b>Chicharrón de Cádiz</b> con salsa de vitello tonnato y encurtidos.	15,5€

## OSTINATEANDO

<b>Tiramisú de boletus,</b> shimeji, sobao pasiego, huevo poché espuma de parmesano y polvo de tomate seco.	17,5€
<b>Mochi de osobuco</b> con salsa agripicante de sus propios jugos.	4,75€ unidad
<b>Katsu sando</b> de carrilleras con parmesano.	8€ media / 13€ entera
<b>Arancini</b> relleno de cochinita pibil, mozzarella, salsa all'arrabiata y pistacho. <b>Pica lo justo.</b>	3,5€ unidad
<b>Torta de Inés Rosales</b> con Bolognesa americana, guacamole cebolla encurtida y straciatella affumicata.	6€ unidad

## PASTEANDO

<b>Gnocchi al curry massaman</b> de langostinos al ajillo. <b>Pica.</b>	10€ media / 16€ entera
<b>Rigatoni marinero</b> con gambón, mejillones en escabeche, sukiyaki y tres tomates. <b>Pica muy ligeramente.</b>	10€ media / 16€ entera
<b>Pappardelle con Stroganoff</b> de secreto ibérico.	10,5€ media / 16,5€ entera
<b>Spaghetti Bolognesa americana.</b>	15€
<b>Spaghetti Carbonara.</b>	16€
<b>Raviolini</b> relleno de trufa con salsa de boletus y trufa y más trufa.	10,5€ media / 16,5€ entera

Pasta sin gluten (penne rigate) para todas nuestras salsas: +2 euros.

## RISOTTEANDO

<b>Falso risotto</b> de remolacha, parmesano y anguila ahumada. <b>Pica muy ligeramente.</b>	17€
<b>Risotto de boletus, trompetas de la muerte, foie y trufa.</b>	17€

## CALENTANDO LAS OLAS

<b>Ceviche cremoso</b> de hamachi y cappelletti de limón. <b>Pica un poco.</b>	10,5€ media / 17€ entera
<b>Chicharrón de pulpo</b> allá palermitana, brioche y salsa acevichada. <b>Pica.</b>	16,5€
<b>Tatakí de atún Balfegó</b> a la pizzaiola con albahaca, menta, alcaparras, aceitunas y tomate cherry.	23€
<b>Tartar de atún rojo Balfegó</b> con salsa de ciruelas japonesa, spaghetti marinado con trufa, tapenade de tomate seco confitado y sriracha.	14€ media / 23€ entera

## CALENTANDO LA TIERRA

<b>Albóndigas de secreto ibérico</b> alla "nostra norma".	15€
<b>Tagliata de solomillo Mongolian</b> con crema de parmesano.	23€
<b>Lasagna de cordero</b> con masa wanton en dos texturas y bechamel de calabaza.	17€

## OPCIONES MENÚ INFANTIL

<b>Nuestras croquetas.</b>	13,5€
<b>Crujiente de pollo</b> con salsa de mostaza y miel.	13,5€

## POSTREANDO

<b>Tiramisú.</b>	7,5€
<b>Tarta de queso Pecorino.</b>	7,5€
<b>Tarta de chocolate cremosa.</b>	7,5€
<b>Babá al limoncello con crema de ricotta y pistachos, salsa de guayaba y maracuyá.</b>	8€

Servicio y aperitivo 1,80€.  
 Todos los precios incluyen I.V.A.  
 Todos nuestros platos pueden contener **alérgenos**. Para cualquier duda sobre este particular, por favor, contacten con nuestro personal.