

PIANO BAR

PARA COMPARTIR

Tartar de res \$12

Lomo de res, huevo de codorniz, cilantro, cebolla morada, ají criollo, alcaparras bebe, worcestershire sauce, aceite de oliva y alioli de ajo.

Tartar de atún \$12

Atún, bites de aguacate, cilantro, cebolla morada, ají criollo, pil pil de cilantro y perejil italiano.

Camarones al ajillo \$14

Camarones, ajo, perejil, fumet, mantequilla y pan de la casa.

Papas Bravas con Pulpo rostizado \$14

Pulpo importado, mil hojas de papa crujiente, alioli de ajo y hierbas, pimentón de la vera, crema de vegetales verdes y salsa brava de la casa.

Croquetas de jamón serrano \$10

Jamón serrano con alioli de pimentón rostizado.

Croquetas de pulpo y salsa Nero \$12

Ragú de pulpo importado y alioli de yuzu con tinta de calamar.

Mejillones a la crema \$15

Mejillones importados, fumet, pimentón de la vera, azafrán y puntillismo de alioli de perejil.

Huevos rotos de la casa \$15

Chistorra, huevo, papas fritas y espuma de papa y ajo, y pimentón de la vera.

Tortilla española \$12

Jamón serrano, papas con hierbas aromáticas, cebolla caramelizada y salsa de pimentón rostizado.

Vegetales rostizados estilo griego \$10

Berenjena, pimentón, zucchini, cebolla morada, queso Feta, kalamatas, veggie tzatziki y aceite de oliva extra virgen.

MONTADITOS

Jamón serrano \$10

Jamón serrano, aceitunas deshidratadas y queso manchego con ciboulette.

Chistorra \$10

Chistorra en reducción de cerveza y hierbas, queso macerado y puré de tomates secos ahumados con slices de jalapeño.

Salmón ahumado \$10

Salmón ahumado y curado en casa, cremoso de aguacate y queso de cabra.

TABIAS

Tabla de ibéricos y quesos \$28

Fuet ibérico, Jamón serrano, salami genoa, grana padano, belprado holandés madurado, manchego y aceitunas maceradas.

Tabla de quesos curados \$22

Belprado madurado, gouda rojo, manchego, grana padano, gruyere, uva, rúgula y reducción balsámica.

PIZZAS DIRECTO DEL HORNO

Ibérica \$12

Jamón serrano, Mozzarella, Passata, rugula, tomate cherry, aceite de albahaca y aceite de trufa blanca.

Cuatro Cacio e Pepe \$14

Mozzarella fondue, parmesano, mascarpone, bocconcini di burrata fresca, aceite de oliva, pimienta y rúcula.

Buffalo Chicken \$12

Pollo buffalo, mozzarella, grana padano y aceite de oliva.

Pepperoni con miel picante \$10

Mozzarella y pepperoni con miel picante.

Capressa \$12

Mozzarella, Passata, tomate concasse con finas hierbas, pesto, bocconcini de burrata, tomate cherry y albahaca.

Margarita Clásica \$10

Mozzarella, Passata, albahaca y aceite de oliva.

SOPAS Y CREMAS

Sopa de cebolla \$10

Cebolla, fondo de res, mantequilla, hierbas aromáticas, pan ciabatta y queso gruyere.

Crema de tomates \$12

Tomate pelati, ajo rostizado, albahaca, pan ciabatta, fondue de queso mozzarella y tomate cherry seco.

DEL HUERTO

Cesar salad del chef \$14

Pechuga de pollo, bacon crispy, mezclum de lechugas, aderezo caesar de la casa, croutons y queso parmesano.

Ensalada de Queso feta y peras \$15

Mezclum de lechugas, queso feta, texturas de peras, almendras, tomate cherry, cebolla morada, adrezo de mostaza antigua y miel.

PIANO BAR

FUERTES

Ribeye prime 12 oz Ribeye prime 12 oz, pimientos padrotes y crispy chips de papas.	\$48	Pulpo gallego Pulpo importado, lima grillada, espuma de papa y alioli de pimientos tatemados.	\$24
Entraña prime 8 oz Entraña prime 8 oz, papas salteadas y romero, sal gruesa y mantequilla de hierbas.	\$35	Cannelloni de ossobuco Ossobuco de res, cannelloni, Passata, queso gruyere, vino tinto, cilantro, pimentón dulce y reducción de res.	\$23
Solomillo de res Solomillo de res 7 oz, puré de alubias, cebollas perlas salteadas con aromáticas y reducción de res.	\$25	Cacio e pepe Yema de huevo, queso pecorino, queso parmesano, pasta linguini y pimienta fresca.	\$18
Ossobuco de cerdo en sus jugos Ossobuco de cerdo de 22 oz, puré cremoso de papa y reducción de sus jugos.	\$48	Frutti di mare al oleo Langostinos, camarones, calamar, mejillones, almejas blancas, pasta linguini, y aceite de oliva.	\$23
Crujiente chicharrón Pork belly, papas bebe salteadas con vino y romero, cremoso de aguacate y limón.	\$20	Fideuá roja con mariscos Langostinos, calamar, camarones, mejillones, fideuá, sofrito rojo de pimentones, sofrito blanco con vino, bisque de langostinos, anticuchera y lima amarilla.	\$22
Pesca de la casa Pesca del día, salsa estilo beurre blanc con alcaparras y notas de eneldo y side de tomate en confit.	\$22	Rhapsody Burger Blend de carne de la casa 7 oz, queso grana padano, lechuga romana, hongos salteados, tomate seco, pan brioche, papas francesas y alioli de ajo.	\$15
Salmón Mediterráneo Salmón, arroz basmati mediterraneo, cebolla morada, garbanzos y lima amarilla.	\$25		

ARROCES (PARA 2 PERSONAS)

Arroz concolón de hongos y filete de res Filete de res, espárragos, sofrito rojo, arroz arbóreo, mix de hongos, aceite de trufa blanca y caldo de hongos.	\$30
Paella valenciana de mariscos y lima amarilla Langostinos, calamar, camarones, almejas, mejillones, sofrito rojo de pimientos, vino blanco, bisque de langostinos, salsa de ají y lima amarilla.	\$30
Paella Nero con calamar, pulpo y pimientos rostizados Ragú de pulpo importado, calamar, pimientos rostizados, arroz arbóreo, fumet, tinta de calamar, salsa de ají, lima amarilla y aceite de cilantro.	\$30

SIDES

Pan de la casa de masa madre.	\$4
Papas con mantequilla clarificada al ajillo.	\$6
Puré cremoso de la casa.	\$7
Ensalada Clásica.	\$8