

TAPAS

BRUSCHETTA CLASSICA	6.00.-
Tomate, albahaca, aceite de oliva virgen extra <i>Tomato, basil, extra virgin olive oil</i>	

BRUSCHETTA ESPECIAL	12.00.-
Paté de aceituna taggiasca, burrata, jamón serrano, albahaca, aceite virgen extra. <i>Taggiasca olive pâté, burrata, serrano ham, basil, virgin olive oil</i>	

SUPPLÍ TOMATE Y MOZZARELLA (2 Ud.)	8.00.-
Croqueta de arroz, tomate y mozzarella <i>Rice croquette, tomato and mozzarella</i>	

FLORES DE CALABAZA CON MOZZARELLA Y ANCHOA (2 Ud.)	8.00.-
Calabacín frito relleno <i>Fried zucchini flower stuffed with mozzarella and anchovy</i>	

BURRATA CAPRESE DELUXE	13.50.-
Burrata cremosa, tomate fresco, aceite de oliva virgen extra y albahaca. (Con trufa +2,50 €) <i>Creamy burrata, fresh tomato, extra virgin olive oil and basil. (With truffle +2,50 €)</i>	

TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS ITALIANOS / ITALIAN CURED MEATS & CHEESE BOARD	29.50.-
Mortadela, salame picante, prosciutto di Parma, grana, gorgonzola, fontina, uva, miel y pan carasau. Incluye focaccia de la casa con aceite de oliva virgen extra, sal y romero <i>Mortadella, spicy salami, Parma ham, grana, gorgonzola, fontina, grapes, honey and carasau bread. Includes homemade focaccia with extra virgin olive oil, salt and rosemary</i>	
Ideales para compartir · Perfect for sharing	

GAMBAS AL AJILLO	13.50.-
Gambas salteadas con ajo, aceite de oliva y un toque de guindilla <i>Prawns sautéed with garlic, olive oil and a hint of chilli</i>	

FRITO DE MARISCO	12.50.-
Selección de mariscos fritos, crujientes y dorados, acompañados de limón fresco. <i>Selection of crispy fried seafood, served with fresh lemon</i>	

SEPIA CON CEBOLLA	11.50.-
Sepia tierna salteada lentamente con cebolla caramelizada <i>Tender cuttlefish sautéed with slow-cooked caramelised onion</i>	

ALBÓNDIGAS CASERAS	10.00.-
Albóndigas jugosas en salsa tradicional, receta mediterránea <i>Juicy homemade meatballs in a traditional Mediterranean sauce</i>	

CHAMPIÑONES AL AJILLO	9.00.-
Champiñones salteados con ajo y perejil, simples y llenos de sabor <i>Sautéed mushrooms with garlic and parsley, simple and full of flavour</i>	

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO	9.00.-
Elaboradas con jamón ibérico de alta calidad. (5 unidades) <i>Made with high-quality Iberian ham. (5 pieces)</i>	

CROQUETAS DE ESPINACAS Y QUESO DE CABRA	9.00.-
Equilibrio perfecto entre cremosidad y sabor. (6 unidades) <i>Perfect balance between creaminess and flavour. (6 pieces)</i>	

PARA PICAR / BITES TO SHARE

PAN CON ALIOLI Y ACEITUNAS	4.50.-
<i>Bread with alioli & olives</i>	

PATATAS BRAVAS	7.50.-
<i>Fried potatoes with spicy brava sauce</i>	

PATATAS FRITAS	6.50.-
<i>French fries</i>	

PLATOS / PLATE

LASAGNA	13.50.-
Lasaña casera con carne <i>Homemade beef lasagna</i>	

LASAÑA SIN GLUTEN	14.50.-
Lasaña casera con carne, sin gluten. <i>Homemade gluten-free beef lasagna.</i>	

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI / RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS	14.50.-
---	---------

PIZZA

MARGHERITA	13.50.-
Tomate, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	

CAPRICCIOSA	15.50.-
Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, alcachofa, aceitunas negras. <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke, black olives.</i>	



PUGLIESE	19.50.-
Tomate, burrata, prosciutto crudo di Parma, trufa <i>Tomato, burrata, Parma ham, truffle</i>	

CALABRIA	15.50.-
Tomate, mozzarella, salame picante <i>Tomato, mozzarella, spicy salami</i>	

VELERO	15.50.-
Tomate, mozzarella, cebolla, atún <i>Tomato, mozzarella, onion, tuna</i>	

4 FORMAGGI	16.50.-
Tomate, mozzarella, gorgonzola, fontina, grana padano. <i>Tomato, mozzarella, gorgonzola, fontina, grana padano.</i>	

LA BIANCA ITALIANA	16.00.-
Base de pizza blanca con mozzarella, mortadella italiana, un toque de pimienta negra y hojas de rúcula para un acabado fresco y aromático. <i>White pizza topped with mozzarella, Italian mortadella, a touch of black pepper, and fresh rocket leaves for a light and aromatic finish.</i>	

LA PARMA DELUXE	19.50.-
Base blanca, mozzarella, jamón crudo italiano seleccionado, rúcula fresca, lascas de grana padano y un delicado toque de aceite de oliva virgen extra. <i>White pizza base with mozzarella, premium Italian prosciutto crudo, fresh rocket, grana padano shavings, and a delicate drizzle of extra virgin olive oil</i>	

POSTRES / DESSERT

PIZZA NUTELLA	11.00.-
----------------------	---------

TIRAMISU'	8.00.-
Postre italiano clásico <i>Classic Italian dessert</i>	

COULANT DE CHOCOLATE	6.00.-
Bizcocho de chocolate con corazón fundido <i>Chocolate fondant with melting heart</i>	

CLASSIC COCKTAILS

APEROL SPRITZ	11.00.-
Aperol Prosecco y soda	

BRAMBLE	11.00.-
Gin, limón, azúcar, licor de mora <i>Gin, lemon, sugar, blackberry liqueur</i>	

CAIPIRIÑA	11.00.-
Ron blanco, cola, lima <i>White rum, cola, lime</i>	

DARK 'N' STORMY	11.00.-
Ron añejo, ginger beer <i>Aged rum, ginger beer</i>	

ESPRESSO MARTINI	12.00.-
Vodka, licor de café, azúcar, café espresso <i>Vodka, coffee liqueur, sugar, espresso coffee</i>	

LAST WORD	12.00.-
Gin, chartreuse verde, marrasquino, limón <i>Gin, green chartreuse, maraschino, lemon</i>	

MARGARITA	11.00.-
Tequila, triple sec, lima <i>Tequila, triple sec, lime</i>	

MINT JULEP	11.00.-
Bourbon whiskey, hierbabuena, azúcar, soda. <i>Bourbon whiskey, mint, sugar, soda.</i>	

MOJITO	11.00.-
Ron cubano, lima, hierba buena, azúcar. <i>Cuban rum, lime, mint, sugar.</i>	

MOSCOW MULE	11.00.-
Vodka, ginger beer, lima. <i>Vodka, ginger beer, lime</i>	

NEGRONI	12.00.-
Gin, campari, vermut rojo <i>Gin, campari, red vermouth</i>	

NEW YORK SOUR	11.00.-
Whiskey, limón, azúcar, clara vegana, vino tinto <i>Whiskey, lemon, sugar, vegan egg white, red wine.</i>	

OLD CUBAN	11.50.-
Ron añejo, hierbabuena, azúcar, angostura, prosecco. <i>Aged rum, mint, sugar, angostura, prosecco.</i>	

PALOMA	12.50.-
Tequila, lima, pomelo, sal <i>Tequila, lime, grapefruit, salt</i>	

PISCO SOUR	11.00.-
Pisco, limón, azúcar, clara de huevo vegano <i>Pisco, lemon, sugar, vegan egg white</i>	

PORN STAR MARTINI	12.00.-
Vodka vainilla, puré de maracuyá, Passoa, lima, champagne <i>Vanilla vodka, passion fruit purée, Passoa, lime, champagne</i>	

ZOMBIE	12.00.-
Ron blanco, ron añejo, disaronno, lima, pomelo, granadina, angostura, ginger beer <i>White rum, aged rum, disaronno, lime, grapefruit, grenadine, angostura, ginger beer.</i>	

MIRTO SOUR	12.00.-
Mirto sardo (licor típico de Cerdeña), zumo de limón fresco, azúcar y clara vegana. Equilibrado entre dulce y ácido, con un toque herbal mediterráneo <i>Sardinian mirto liqueur (traditional liqueur from Sardinia), fresh lemon juice, sugar and vegan egg white. Balanced sweet and sour with a Mediterranean herbal touch.</i>	

