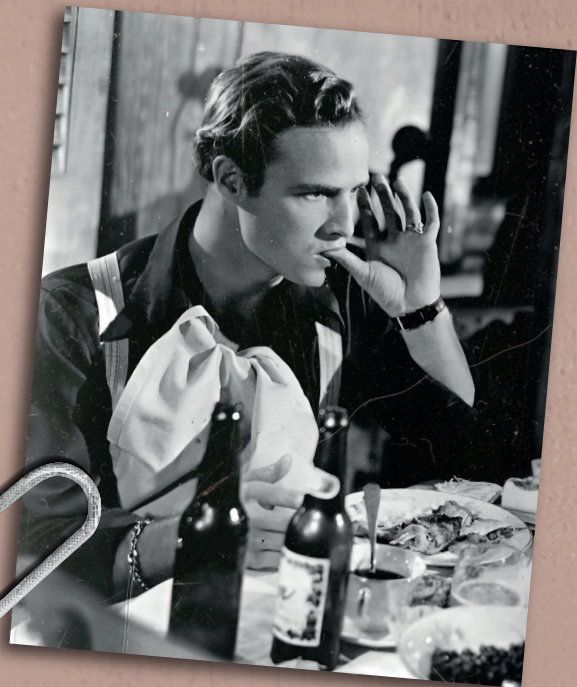




PAN CALIENTE & GRISSINI AL SESAMO € 1.50
Hot bread and sesame grissini.

TAPAS

	Tapa	Ración
BERENJENAS CRUJIENTES Con pistachos partidos, miel de caña y parmesano. <i>Crispy eggplant with chopped pistachios, cane honey, and parmesan.</i>	€ 4.50	€ 10.00
PIMIENTOS DEL PADRÓN Fritos con sal negra y limón. <i>Fried Padrón Peppers with black salt and lemon.</i>	€ 4.50	€ 10.00
PATATAS BRAVAS KIMCHI Patatas fritas caseras con salsa kimchi y emulsión de ajos asados. <i>Home made fries with spicy and roasted garlic sauce.</i>	€ 4.50	€ 10.00
CROQUETAS DE JAMON IBERICO <i>Iberian ham croquettes.</i>	€ 5.00	€ 11.00
CROQUETAS DE BUEY A LA BRASA <i>Grilled Ox Croquettes.</i>	€ 5.50	€ 12.00
FOCACCIA TUMACA Tradicional pan Italiano con tomate rallado, rucula silvestre, almendras tostadas, tomates semi deshidratados y grana padano. <i>Traditional Italian bread with grated tomato, wild arugula, toasted almonds, semi-dried tomatoes and grana padano.</i>	€ 7.00	

ENTRANTES

BURRATA FRITTA Sobre espejo de salsa de tomates y hojas de albahaca. <i>With tomato sauce and basil leaves.</i>	€ 13.00
LANGOSTINOS CROCANTES En panko con salsa sweet chilli. <i>Crunchy shrimps in panko with sweet chilli sauce.</i>	€ 14.00
PROVOLONE & PERAS Con peras caramelizadas ,nueces tostadas partidas y bastones de focaccia. <i>Baked provolone with caramelized pears, chopped nuts and focaccia sticks.</i>	€ 12.00
FOCACCIA MORTADELLA Y BURRATA Focaccia clásica rellena de mortadella de pistacho, burrata y pesto de albahaca. <i>Classic focaccia filled with pistachio mortadella, burrata and basil pesto.</i>	€ 14.00
HUEVOS ROTOS & JAMON IBERICO Con jamón ibérico, pimientos del padrón y parmesano. <i>Broken eggs with Iberian ham, Padron peppers, and Parmesan.</i>	€ 13.00
CESARE Lechuga romana, pollo en panko, parmesano, crutones y nuestra salsa César. <i>Romaine lettuce, panko chicken, Parmesan, croutons, and our Caesar dressing</i>	€ 14.00
CAPRESE PESTO Tomate fresco, mozzarella de bufala, pesto de albahaca, aceite de oliva virgen extra. <i>Fresh tomato, mozzarella, basil pesto, extra virgin olive oil.</i>	€ 13.00

We cook,
you drink
wine



MENU KIDS DISPONIBLE
ASK FOUR OUR KIDS MENU

LA PASTA

TROFIE PESTO Y BURRATINA Con pesto de albahaca y burratina di bufala. <i>Basil pesto and warm buffalo burrata.</i>	€16.00
PAPPARDELLE A LA BOLOÑESA Pasta ancha, con carne de ternera 100%, cebolla, pimienta, salsa de tomates casera y grana padano. <i>Wide pasta, with 100% beef, onion, pepper, homemade tomato sauce, and Grana Padano.</i>	€16.00
TAGLIATELLE MEDITERRANEO Con salsa de limón, langostinos, alcaparras, eneldo fresco y pistachos partidos. <i>Tagliatelle with lemon sauce, shrimp, capers, fresh dill, and chopped pistachios.</i>	€19.00
FAGOTTI FORMAGGIO Y PERA Pasta rellena de pera confitada, queso Robiola, Taleggio y Parmesano en crema de espinacas, nueces y granos de pimienta rosa. <i>Stuffed pasta with poached pear, Robiola, Taleggio, and Parmesan cheese in a spinach and walnut cream sauce with pink peppercorns.</i>	€18.00
TRIANGOLI DI PORCHETTA Pasta rellena de Porchetta di Ariccia (cerdo asado con especias) en salsa de crema de setas y tomillo. <i>Stuffed pasta with Porchetta di Ariccia (spiced roasted pork) in a mushroom and thyme cream sauce.</i>	€19.00
LASAGNA VERDE GRATINADA Selección de carne vacuna, salsa de tomates, salsa bechamel gratinada con parmesano. <i>Selection of beef, tomato sauce, béchamel sauce au gratin.</i>	€17.00

PESCADOS Y MARISCOS

PATAS DE PULPO SALVAJE Sobre patatas baby smashed en mantequilla y aliño de criolla. <i>Octopus legs with baby potatoes smashed with butter and criolla dressing.</i>	€28.00
DORADA Con wok de vegetales y patatas baby asadas. <i>Catch of the day with vegetable wok and baby potatoes.</i>	€23.00
BACALAO CONFITADO Con salteado de patatas baby, tomates cherry, cebolla morada y setas. <i>Confit cod with sautéed baby potatoes, cherry tomatoes, red onion, and mushrooms.</i>	€24.00
LANGOSTINOS A LA PLANCHA Con ajo y perejil. Grilled prawns with garlic and parsley.	€21.00

CARNES

BROCHETAS DE POLLO Y VEGETALES Con patatas fritas caseras especiadas. <i>Chicken skewers with homemade spiced fries.</i>	€17.00
SECRETO IBERICO 280g. Iberian secret cut 280g. Con pure de boniato. <i>Iberian secret with sweet potato puree.</i>	€23.00
CHEESE BACON SMASHED BURGER Doble smashed burger de vaca madurada en pan brioche, doble cheddar, crispy bacon, cebolla asada y salsa del chef. <i>Double smashed beef burger aged in brioche bun, double cheddar, crispy bacon, roasted onion, and chef's sauce.</i>	€17.00
SOLOMILLO DE VACA 250g. Maduración 35 días. Con patatas baby tostadas en mantequilla de romero. <i>Beef tenderloin 250g. 35 day aging with baby potatoes roasted in rosemary butter.</i>	€30.00
ENTRECOTE DE VACA 420g. Maduración 35 días. Con patatas fritas especiadas y pimientos del padrón. <i>Sirloin Steak 420g. 35 day aging with seasoned fries and padron peppers.</i>	€34.00

DULCES

TIRAMISU Postre tradicional Italiano. <i>Tiramisu is a luscious Italian dessert crafted with layers of coffee-dipped ladyfingers and velvety mascarpone cream.</i>	€9.00
CANNOLI Tipico de la región de Sicilia. Rellenos de crema pastelera de pistachos y ricotta con un toque de cacao. <i>Typical of the Sicilian region. Filled with pistachio pastry cream and ricotta cheese with a hint of cocoa.</i>	€8.00
CREPPE NOCCIOLE Creppe relleno de crema de avellanas con helado de dulce de leche. <i>Hazelnut cream-filled crepe with dulce de leche ice cream.</i>	€8.00