

TAPAS

	Tapa	Ración
CROQUETAS DE BERENJENAS Croquetas caseras en panko con queso parmesano y dulce de tomate. <i>Home made eggplants fried croquettes with Parmesan cheese y tomato jam.</i>	€ 3.50	€ 7.00
CROQUETAS DE BUEY A la brasa sobre emulsión de res ahumada. <i>Grilled Ox Croquettes with smoked beef sauce.</i>	€ 4.00	€ 8.00
PIMIENTOS DEL PADRÓN Fritos con sal marina y limón. <i>Fried Padrón Peppers with sea salt and lemon.</i>	€ 3.50	€ 9.00
BRAVAS PICANTES Patatas fritas caseras con salsa picante y emulsión de ajos asados. <i>Home made fries with spicy and roasted garlic sauce.</i>	€ 4.00	€ 10.00
BERENJENAS CRUJIENTES Con pistachos partidos, miel de caña y parmesano. <i>Crispy eggplant with crushed pistachios, cane honey and parmesan.</i>	€ 4.00	€ 10.00
ALBONDIGAS DE LA CASA Carne vacuna en salsa de tomates frescos. <i>Beef meatballs in fresh tomato sauce.</i>	€ 4.00	€ 8.00
FOCACCIA CLASSICA Tradicional pan Italiano aromatizado con romero, AOVE y dip de pesto. <i>Traditional Italian bread flavored with rosemary, extra virgin olive and pesto dip.</i>	€ 5.00	

We cook,
you drink
wine



ENTRANTES

BURRATA FRITTA Sobre espejo de salsa de tomates y hojas de albahaca. <i>With tomato sauce and basil leaves.</i>	€ 13.00
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
CALAMARES A LA ANDALUZA Con ralladura de lima emulsión de ajo asado y pimentón. <i>Andalusian-style calamari with roasted garlic emulsion and paprika.</i>	€ 12.00
PROVOLONE AL HORNO Con peras asadas, nueces tostadas partidas y bastones de focaccia. <i>Baked provolone with roasted pears, chopped nuts and focaccia sticks.</i>	€ 13.00
CESARE Mix de verdes, pollo braseado, parmesano, tomates cherry, crutones y nuestra salsa César. <i>Mixed greens, braised chicken, parmesan cheese, cherry tomato, 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

Pan y Aperitivo
— 1,00€ P.P
Bread and appetizer



LA PASTA

SPAGHETTI CON ALBONDIGAS Clásicos spaghetti con albondigas de carne vacuna y salsa de tomates. <i>Spaghetti with beef meatballs and tomato sauce.</i>	€15.00
SPAGHETTI A LA VONGOLE Con almejas en vino blanco, ajo y perejil. <i>With clams in white wine, garlic and parsley.</i>	€15.00
TROFIE PESTO Y BURRATINA Con pesto de albahaca y burratina di bufala. <i>Basil pesto and warm buffalo burrata.</i>	€16.00
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>	€16.00
RAVIOLI DE RICOTA Y ESPINACA Pasta rellena de ricotta y espinacas en mantequilla tostada de salvia y guanciale crocante. <i>Ricotta and spinach stuffed pasta toasted sage butter and guanciale.</i>	€17.00
FAGOTTI FORMAGGIO Y PERA Pasta rellena de pera confitada, queso Robiola, Taleggio y Parmesano en crema de espinacas y nueces. <i>Stuffed pasta with poached pear, Robiola, Taleggio, and Parmesan cheese in a spinach and walnut cream sauce.</i>	€18.00
RISOTTO DE LA TIERRA Setas, calabaza caramelizada y lascas de parmesano. <i>Mushrooms, caramelized pumpkin, and shavings of Parmesan.</i>	€17.00
RISOTTO DEL MAR Pata de Pulpo troceada y langostinos grillados. <i>Chopped octopus leg and grilled prawns.</i>	€21.00

GUARNICIONES Y SALSAS

PATATAS BABY En mantequilla de romero. <i>Baby potatoes in rosemary butter.</i>	€4.00
PATATAS FRITAS CASERAS ALINEADAS Home made french fries.	€3.50
ENSALADA DE RUCULA Y PARMESANO <i>Arugula and parmesan salad.</i>	€3.00
VEGETALES SALTEADOS Vegetable wok.	€3.50
PURE DE PATATAS Mashed potatoes.	€3.50
SALSAS Emulsion de ajo asado, criolla, chimichurri, brava. <i>Roasted garlic emulsion, criolla, chimichurri, Spicy.</i>	€1.50

PESCADOS Y MARISCOS

SALMON RÚSTICO Sobre pure de patatas con parmesano crujiente y eneldo. <i>Salmon over mashed potatoes with crunchy parmesan and dill.</i>	€22.00
PESCA DEL DIA Con wok de vegetales y patatas baby asadas. <i>Catch of the day with vegetable wok and baby potatoes.</i>	€20.00
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>	€26.00
LANGOSTINOS A LA PLANCHA Con ajo y perejil. <i>Grilled prawns with garlic and parsley.</i>	€22.00

CARNES

MILANESA A LA PIZZA Filetes de ternera empanado con salsa de tomates, mozzarella, tomates cherry, ajo, perejil, y parmesano. <i>Breaded veal fillets with tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, garlic, parsley and parmesan.</i>	€22.00
ENTRECOTE DE VACA 400g. Maduración 35 días. <i>Sirloin Steak 400g. 35 day aging.</i>	€25.00
SOLOMILLO DE VACA 250g. Maduración 35 días. <i>Beef tenderloin 250g. 35 day aging.</i>	€27.00
SECRETO IBERICO 280g. Iberian secret cut 280g.	€23.00
CHURRASCO DE POLLO MARINADO Marinated boneless chicken thigh.	€15.00

DULCES

TIRAMISU Postre tradicional Italiano. <i>Tiramisu is a luscious Italian dessert crafted with layers of coffee-dipped ladyfingers and velvety mascarpone cream.</i>	€8.00
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

