

MENU



NERJA

SMALL BITES TO SHARE

BRUSCHETTA POMODORO WITH ROSTEAD HOMEMADE BREAD ⁽⁵⁾ <i>TOSTADA TOMATES DE PAN CASERO</i>	7
BRUSCHETTA WITH ROSTEAD HOMEMADE BREAD,PARMA HAM, RUCOLA AND CHEESE ^(5,8) <i>TOSTADA DE PAN CASERO JAMON, QUESO, RUCOLA Y MOZZARELLA</i>	9
MIX OF 3 BRUSCHETTA WITH ROSTEAD HOMEMADE BREAD X 2 (6PCS) ^(2,5,8) <i>TOSTADA MISTA DE PAN CASERO X2 (6PCS)</i>	15.5
POTATO FRIES <i>PAPAS FRITAS</i>	6
HAM CROQUETS ^(1,3,5,8,10) <i>CROQUETAS DE JAMON</i>	8.5
FRIED MINI PIZZA WITH TOMATO SAUCE & PARMESAN (3PCS) ^(5,8) <i>PIZZA FRITAS PEQUENA CON SALSA DE TOMATO Y QUESO PARMESANO (3PCS)</i>	8.5
FRIED MINI PIZZA WITH PARMHAM RUCOLA & PARMESAN (3PCS) ^(5,8) <i>PIZZA FRITAS PEQUENA CON RUCOLA, JAMON PARMA Y QUESO PARMESANO (3PCS)</i>	9.5
MIX OF 3 FRIED PIZZA (3PCS) ^(2,5,8) <i>MIX OF 3 PIZZA FRITAS PEQUENA</i>	9.5
CRUNCHY FOCACCIA WITH GARLIC ⁽⁵⁾ <i>FOCACCIA CRUJIENTE DE AJO</i>	8.5
HOMEMADE GUACAMOLE WITH TOTOPOS <i>GUACAMOLE CASERO CON TOTOPOS</i>	9.5
CRUNCHY TACOS WITH HOMEMADE GUACAMOLE CARAMELIZED ONION AND OCTOPUS ^(9,11) <i>TACOS CRUJIENTE CON GUACAMOLE CASERO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y PULPO</i>	13.5

STARTES

SALMON TARTARE WITH MINT, LEMON, AVOCADO AND BLACK SESAME (9,11) <i>SALMÓN TATARE CON MENTA, LEMON, AGUACATE Y SESAMO NEGRO</i>	14.5
TUNA TARTARE MARENATED WITH SOJA, AVOCADO AND SESAME (9,11,1) <i>ATÚN TATARE MARINADO CON SOJA, AGUACATE Y SESAMO</i>	14.5
ROSADA'S CEVICHE WITH TIGER'S MILK AND CRISPY CORN (9) <i>CEVICHE ROSADA CON LECHE DE TIGRE Y MAÍZ CRUJIENTE</i>	13.5
EGGPLANT PARMIGGIANA WITH TOMATO, SMOKED CHEESE Y BASIL (3,5,8) <i>BERENJENAS AL HORNO CON TOMATRS, QUESO AHUMADO Y ALBAHACA</i>	12.5
CAPRESE SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA TOMATOES AND BASIL (5,8) <i>ENSALADA CAPRESE CON BÚFALO MOZZARELLA , ALBAHACA Y TOMATES</i>	11.5
RUCOLA & PINE NUTS PARMESAN SALAD WITH BALSAMICO DI MODENA (6) <i>ENSALADA DE RUCOLA PARMESANO, PINONES Y MODENA'S BALSAMICO</i>	10.5
BURRATA AND MIX VEGETABLES WITH BASIL (5,8) <i>BURRATA Y VERDURAS MIXTAS CON ALBAHACA</i>	11.5
BUFALA, PRAWNS & TRUFFLE (2,4,8) <i>BUFALA, GAMBON Y TRUFA</i>	14.5
BEETROOT TARTARE,PINE NUTS, MINT, CHERRY TOMATOES AND GOAT CHEESE (6,8) <i>TARTAR DE REMOLACHA CON PIÑONES, MENTA, TOMATES CHERRY Y QUESO DE CABRA</i>	14.5
COLD TENDER BEEF, THINLY SLICED SERVED WITH TUNA SAUCE AND CAPPERS (5,6,8) <i>TERNERA TIERNA FRIA CORTADA EN LONCHAS FINAS, SALSA DE ATÚN Y ALCAPARRAS</i>	14.5
BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN CHEESE, RUCOLA AND PINE NUTS (5,6,8) <i>CARPACCIO DE TERNERA CON PARMESANO, RÚCULA Y PIÑONES</i>	14.5
ASPARAGUS IN VINAIGRETTE WITH PEANUTS AND POACHED EGG SALAD (3,610) <i>ENSALADA DE ESPÁRRAGOS EN VINAGRETA CON MANÍ Y HUEVO ESCALFADOS</i>	13.5

PASTA

BLACK INKFISH TAGLIOLINI WITH PRAWNS AND BURRATA CHEESE TAGLIOLINI NEGROS CON LANGOSTINOS Y BURRATA	(3,4,5,8)	16
PAPPARDELLE WITH SLOW COOKED LAMB SAUCE PAPPARDELLE CON CORDERO COCIDO A FUEGO LENTO	(3,5,7,8)	16.5
RAVIOLI FILLED WITH RICOTTA CHEESE IN TRUFFLE SAUCE AND SAGE RAVIOLI CON RICOTTA QUESO EN SALSA DE TRUFA Y SALVIA	(2,3,5,6,8)	18
SPAGHETTI WITH PORCINI MUSHROOMS IN TRUFFLE SAUCE SPAGHETTI CON SETAS PORCINI EN SALSA DE TRUFA	(2,3,5,8)	18
SPAGHETTI WITH GUANCIALE AND PECORINO CHEESE IN TOMATO SAUCE SPAGHETTI CON TOMATE, BACON GUANCIALE Y QUESO PECORINO	(3,5,8)	15
SPAGHETTI WITH CREAM OF BROCCOLI, CANTABRIAN ANCHOVIES AND LEMON CRUMBLE SPAGHETTI CON CREMA DE BRÓCOLI, ANCHOAS DEL CANTÁBRICO Y CRUMBLE DE LIMÓN	(3,5,8,9)	18
PASTA OF THE DAY- A FRESH AND CREATIVE DISH THAT VARIES EVERY DAY PASTA DEL DÍA - UN PLATO FRESCO Y CREATIVO QUE VARÍA CADA DÍA		16
RISOTTO OF THE DAY - A RISOTTO PREPARED WITH THE BEST SEASONAL INGREDIENTS RISOTTO DEL DIA - UN RISOTTO ELABORADO CON LOS MEJORES INGREDIENTES DE TEMPORADA,		19

FROM THE SEA

GRILLED KING PRAWNS WITH SPICY EGGPLANT AND TOMATOES (4) <i>GAMBON CON BERENJENAS PICANTE Y TOMATE</i>	20.5
TUNA TATAKY WITH CHIA SEED CRUST, WAKAME AND SALMON ROE (9) <i>ATÚN CON CORTEZA DE SEMILLA DE CHÍA, WAKAME Y HUEVAS DE SALMÓN</i>	23.5
FRIED LOCAL CALAMARI (5,9) <i>CALAMARES FRITOS</i>	15.5
SMOKED OCTOPUS WITH BABA GANUSH SAUCE (EGGPLANT) (9) <i>PULPO EN AHUMADOR CON SALSA BABA GANUSH (BERENJENA)</i>	22.5
CODFISH IN BLACK TEMPURA WITH ALMOND SATAY AND (5,6,9) CARAMELIZED ONION <i>BACALAO EN TEMPURA NEGRA CON SATÉ DE ALMENDRAS Y CEBOLLA CARAMELIZADA</i>	20.5

OUR MEATS

PREMIUM BEEF TENDERLOIN WITH TRUFFLE SAUCE (2,5,8) <i>SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE TRUFA</i>	26.5
RACKS OF LAMB IN RED WINE SAUCE <i>COSTILLAS DE CORDERO EN SALSA DE VINO ROJO</i>	26.5
ENTRACOTE WITH PORCINI MUSHROOMS (2,5,8) <i>ENTRACOTE DE TERNERA CON SETA PORCINI</i>	25.5
HOMEMADE PREMIUM BEEF BURGER WITH FRIES (5,8) <i>HAMBURGUESA CASERA DE CARNE DE PRIMERA CALIDAD CON PAPAS FRITAS</i>	16.5

*SERVED WITH A SIDE OF MIXED VEGETABLES AND BAKED POTATOES
ACOMPAÑADO CON MEZCLA DE VERDURAS Y PATATAS AL HORNO*

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA	TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND BASIL (5,8) SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA Y ALBAHACA	10.5
BUFALINA	TOMATO SAUCE, BUFFALO’S MOZZARELLA AND BASIL (5,8) SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA DE BUFALA Y ALBAHACA	12.5
NAPOLETANA	CANTARBIAN ANCHOVIES, TAGIASCHE OLIVES, CAPERS AND TOMATOES (5,9) ANCHOAS DEL CANTARBICO, ACEITUNAS, ALCAPARRAS Y TOMATES	15.5
VEGETARIANA	TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND VEGETABLES (2,5,8) SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA Y VERDURA	13.5
COTTO	TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND COOKED HAM (5,8) SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA Y JAMON COCIDO	12
COTTO E FUNGHI	TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, COOKED HAM AND MUSHROOMS (2,5,8) SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, JAMON COCIDO Y CHAMPINONES	13
CAPRICCIOSA	TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, COOKED HAM, MUSHROOMS, (2,5,8) ARTICHOKES AND BLACK OLIVES SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, JAMON COCIDO, CHAMPINONES,ALCACHOFA Y ACETUNA NEGRA	13.5
DIAVOLA	TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SALAME NAPOLI AND SPICY OIL (5,8) SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, SALAME NAPOLI Y ACIETE PICANTE	12
SALAME	TOMATO SAUCE, MOZZARELLA Y SALAME NAPOLI (5,8) SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA Y SALAME NAPOLI	12
4 FORMAGGI.	MOZZARELLA, GOAT CHEESE, SMOKED CHEESE AND GORGONZOLA (5,8) MOZZARELLA, QUESO DE CABRA, QUESO AHUMADO Y QUESO AZUL	13

PIZZE SPECIALI

PROSCIUTTO E RUCOLA	TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PARMAM, ROCKET & PARMESAN (5,8) <i>TOMATE, MOZZARELLA, JAMON DE PARMA, RUCULA Y PARMESANO</i>	16.5
BURRATA E PARMA	MOZZARELLA, BURRATA, CHERRY TOMATOES, PARMAM (5,8) ROCKET & PARMESAN <i>MOZZARELLA, BURRATA, TOMATE CHERRY, JAMON DE PARMA, RUCULA Y PARMESANO</i>	17.5
TARTUFO NERO	MOZZARELLA, BLACK TRUFFLE, RUCOLA AND PARMESAN (2,5,8) <i>MOZZARELLA, TRUFA NEGRA, PARMESANO Y RUCOLA</i>	14.5
TARTUFO E GUANCIALE	MOZZARELLA, BLACK TRUFFLE, BACON, RUCOLA AND PARMESAN (2,5,8) <i>MOZZARELLA, TRUFA NEGRA, BACON, PARMESANO Y RUCOLA</i>	17.5
CARBONARA	MOZZARELLA, BACON, EGGS, BLACK PEPPER AND PECORINO CHEESE (3,5,8) <i>MOZZARELLA ,BACON, HUEVOS, PIMIENTA NEGRA Y QUESO PECORINO</i>	13.5
SALSICCIA E FIARIELLI	MOZZARELLA, SMOKED CHEESE, SAUSAGES AND NEAPOLITAN BROCOLLI (5,8) <i>MOZZARELLA, QUESO AHUMADO BROCOLI RABE Y ITALIAN CHORIZO</i>	14.5
TONNO E CIPOLLA	TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, TUNA BLACK OLIVES AND RED ONIONS (5,8,9) <i>TOMATE, MOZZARELLA, ATUN, CEBOLLA ROJA Y ACETUNA NEGRA</i>	15
SALSICCIA E VERDURE	MOZZARELLA, SMOKED CHEESE, VEGETABLES AND SAUSAGES (5,8) <i>MOZZARELLA, QUESO AHUMADO, CHORIZO Y VERDURAS</i>	14.5
POLIPO 2.0	OCTOPUS, MOZZARELLA, SMOKED CHEESE, CHERRY TOMATOS E PAPRIKA (5,8,9) <i>PULPO, MOZZARELLA, QUESO AHUMADO, TOMATE CHERRY, PIMENTON</i>	17.5
AGNELLO NATURALE	LAMB, MOZZARELLA, SMOKED CHEESE AND PECORINO CHEESE (5,8) <i>CORDERO, MOZZARELLA, QUESO AHUMADO Y PECORINO</i>	16.5

DESSERTS

HOMADE CLASSIC TIRAMISU WITH COFFE (3,5,8) <i>TIRAMISU CLASSICO HOMADE CON CAFFÈ</i>	7.5
HOMADE SORRENTO TIRAMISU WITH LIMONCELLO (3,5,8) <i>TIRAMISU CASERO CON LIMONCELLO</i>	7.5
CRUNCHY SICILIAN CANNOLI WITH SWEET CHEESE AND PISTACHIOS (3,5,6,8) <i>CRUJIENTE CANNOLO SICILIANO CON CREMA DE QUESO DULCE Y PISTACHOS</i>	7.5
WARM CIOCCOLATE HEART WITH VANILLIA ICE CREAM (1,3,5,6,8) <i>CORAZÒN DE CHOCOLATE CALIENTE CON HELADO DE VAINILLA</i>	9
ITALIAN ICECREAM OF VANILLA AND CHOCOLATE (1,3,5,6,8) <i>HELADO ITALIANO DE VAINILLA Y CHOCOLATE</i>	5.5
PIZZA WITH PEAR, RICOTTA CHEESE AND DARK CHOCOLATE (3,5) <i>PIZZA CON PERA, QUESO RICOTTA Y CHOCOLATE NEGRO</i>	7

1.



Soja
Soja

2.



Mushrooms
Setas

3.



Eggs
Huevo

4.



Crustaceans
Crustáceos

5.



Gluten
Gluten

6.



Nuts
Nueces

7.



Celery
Apio

8.



Dairy
Lácteos

9.



Fish
Pez

10.



Mustard
Mostaza

11



Sesame
Sesamo

Our dishes may contain or come into contact with common allergens, including dairy, eggs, wheat, soy, nuts, shellfish, and gluten. While we take precautions to prevent cross-contamination, we cannot guarantee a completely allergen-free environment. Please inform your server of any allergies or dietary restrictions before ordering.

Nuestros platos pueden contener o estar en contacto con alérgenos comunes, como lácteos, huevos, trigo, soja, frutos secos, mariscos y gluten. Aunque tomamos precauciones para evitar la contaminación cruzada, no podemos garantizar un ambiente completamente libre de alérgenos. Por favor, informe a su camarero sobre cualquier alergia o restricción dietética antes de realizar su pedido.