

ENTRANTES / STARTERS

* ERBAZZONE	2,50€
Tarta de espinacas y bacon <i>Tart of spinach and bacon</i>	
* TRICOLORE	6,00€
Tomate seco, queso pamesano y olivas (para una persona). <i>Dry tomato, parmisan cheese and olives (for one person)</i>	
* BRUSCHETTE	10,00€
Ocho tapas italianas con salsas variadas de cuatro gustos <i>Eight italian snacks with different sauces of four tastes</i>	
* CARPACCIO DE BRESAOLA	8,00€
Bresaola (valtellina), pimienta, sal y limón <i>Bresaola (valtellina), pepper, salt and lemon</i>	
* PORCHETTA	10,00€
Cerdo asado al estilo de Roma <i>Roasted pork in the roman style</i>	
* ENSALADA DE CABRA	6,00€
Espinacas, queso de cabra, frutos secos y vinagreta de miel <i>Spinach, goat's cheese, nuts and honey vinaigrette</i>	
* ENSALADA DE FRESA	6,00€
Mezclum, bré, frutos secos y vinagreta de fresas y arandanos <i>Lettuce, bré, nuts and cranberries vinaigrette</i>	
* ENSALADA MEDITERRÁNEA	6,00€
Mezclum, atún, cherry, cebolla, olivas y vinagreta de balsámico <i>Lettuce, tuna, cherry tomatoes, onion, olives and balsamic vinaigrette</i>	
* ENSALADA TIBIA	6,00€
Espinacas, espárragos, bacon, dátiles y vinagreta de frutos secos <i>Spinach, asparagus, bacon, dates and nuts vinaigrette</i>	
* CAPRESE	7,50€
Mozzarella pugliese "fior di latte", tomate y crema de albahaca. <i>Mozzarella pugliese, tomato and basil creme</i>	
* BURRATA	11,00€
Burrata de búfala pugliese con tomate, rúcula, crema de albahaca <i>Burrata from puglia, tomato, rucula and basil creme</i>	

PASTA

* AGLIO E OLIO	5,50€
Espaguetis con ajo, aceite y guindilla <i>Spaghetti with garlic, oil and pepper</i>	
* PESTO	6,00€
Espaguetis con salsa de albahaca y pamesano <i>Spaghetti with basil sauce and parmesan</i>	
* FORMAGGI	6,50€
Farfalle con salsa de quesos <i>Bows with cheese sauce</i>	
* POMODORINI E BASILICO	6,50€
Farfalle con tomate cherry y albahaca (picante o no) <i>Bows with cherry tomato and basil</i>	
* ANCHOAS	7,00€
Farfalle con anchoas, ajo, aceite y guindilla <i>Bows with anchovies, garlic, oil and pepper</i>	
* BOLOGNESE	7,00€
Fussilli con salsa boloñesa (carne y tomate) <i>Spirals with bolognese sauce (meat and tomato)</i>	
* TONNO E PESTO	7,50€
Penne rigate con atun y salsa pesto (albahaca) <i>Penne rigate with tuna and pesto sauce (basil)</i>	
* CARBONARA	8,00€
Penne rigate con carbonara (bacon, huevo y pamesano) <i>Penne rigate with carbonara (bacon, egg and parmisan)</i>	
* CARCIOFI	8,00€
Fussilli con alcachofas y anchoas <i>Spirals with artichokes and anchovies</i>	
* SALMONE E PANNA	8,00€
Tallarines al huevo con salmón y nata <i>Noodles to the egg with salmon and scum</i>	
* SPECK E RUCULA	8,50€
Tallarines al huevo con speck, rúcula y tomate <i>Noodles to the egg with speck, rucula and tomato</i>	
* AURICCHIO	9,00€
Orecchiette con queso auricchio picante y tomate seco <i>Orecchiette with spicy auricchio cheese and dry tomato</i>	

Suplemento pamesano rallado / Parmisan surcharge

1,00€

PASTA RELLENA

* TORTELLINI QUATTRO FORMAGGI	8,00€
Tortelís de cuatro quesos con salsa de queso parmesano <i>Tortelís of four cheeses with parmesan cheese sauce</i>	
* RAVIOLI RICOTTA SPINACI	8,50€
Raviolis de ricota y espinacas con salsa de queso parmesano <i>Raviolis of ricota and spinach with parmesan cheese sauce</i>	
* RAVIOLI POMODORO MOZZARELLA BASILICO	9,00€
Raviolis de tomate, mozzarella y albahaca con salsa de albahaca <i>Raviolis of tomato, mozzarella and basil with basil sauce</i>	
* TORTELLINI FUNGHI PORCINI	10,00€
Tortelís de setas con salsa de setas <i>Tortelís of mushrooms with mushrooms sauce</i>	

GNOCCHI DE PATATAS

* PESTO	Salsa de albahaca / Basil sauce	8,00€
* FORMAGGI	Salsa de quesos / Cheese sauce	8,00€
* GORGONZOLA	Queso Gorgonzola y nueces / Cheese and nuts	9,00€
* PISTACCHI	Pesto de pistachos / Pistachios pesto	9,00€
* OLIVE	Pate de olivas negras / black olives pâté	9,00€
* FUNGHI PORCINI	Setas / Mushrooms	10,00€

RISOTTOS / RICES

* ASPARACI	Esparragos trigueros / Asparagus	9,00€
* PARMIGIANO	Queso parmesano / Parmesan cheese	9,00€
* FUNGHI PORCINI	Setas / Mushrooms	11,00€

PIZZAS CLASICAS

* GNOCCHINO	Jamón serrano, sal gorda, aceite y romero <i>Cured ham, salt, oil and rosemary</i>	6,50€
* MARGARITA	Tomate, mozzarella y albahaca <i>Tomato, mozzarella and basil</i>	7,00€
* NAPOLITANA	Tomate, mozzarella, ajo y orégano <i>Tomato, mozzarella, garlic and oregano</i>	7,50€
* ATÚN	Tomate, mozzarella, atún y cebolla roja <i>Tomato, mozzarella, tuna and red onion</i>	8,00€
* PROSCIUTO E FUNGHI	Tomate, mozzarella, jamón dulce y champiñones <i>Tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms</i>	8,50€
* CARBONARA	Tomate, mozzarella, bacon, huevo y cebolla <i>Tomato, mozzarella, bacon, egg and onion</i>	8,50€
* 4 ESTACIONES	Tomate, mozzarella, alcachofas, champiñones, jamón dulce y olivas <i>Tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, cooked ham and olives</i>	8,50€
* 4 QUESOS	Tomate, mozzarella, variedad de cuatro quesos <i>Tomato, mozzarella, variety of four cheeses</i>	9,00€
* GORGONZOLA	Tomate, mozzarella, queso gorgonzola y nueces <i>Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese and nuts</i>	9,00€

PIZZAS ORIGINALES

* ALFONSO	9,50€
Tomate, búfala, tomate cherry y salsa de albahaca <i>Tomato, búffala, tomato cherry and basil sauce</i>	
* CRISTIAN	9,50€
Mozzarella, provola picante, bresaola y parmesano <i>Mozzarella, spicy provola, bresaola and Parmesan</i>	
* MAMBO	9,50€
Mozzarella, queso stracchino y Jamón dulce <i>Mozzarella, stracchino cheese and cooked ham</i>	
* RUMBA	9,50€
Tomate, mozzarella, jamón serrano, gorgonzola y cebolla <i>Tomato, mozzarella, cured ham, gorgonzola and onion</i>	
* DIAGONAL	10,00€
Tomate, mozzarella, gorgonzola, speck y rúcola <i>Tomato, mozzarella, gorgonzola, speck and rúcola</i>	
* OSO GOLOSO	10,50€
Tomate, mozzarella, búfala, speck y rúcola <i>Tomato, mozzarella, buffala, speck and rúcola</i>	
* CAMPESINA	11,00€
Tomate, mozzarella, tomate seco, berengenas y pimientos asados <i>Tomato, mozzarella, dry tomato, aubergines and pepper grilled</i>	
* ROSA	12,00€
Tomate, mozzarella, burrata, bacon y cebolla <i>Tomato, mozzarella, burrata, bacon and onion</i>	
* SUR	13,00€
Tomate, mozzarella, burrata, tomate seco y salsa de albahaca <i>Tomato, mozzarella, burrata, dry tomato and basil sauce</i>	

SEGUNDOS / SECONDS

* TERNERA O LOMO CON MOSTAZA	8,00€
Bistec de ternera o lomo de cerdo con salsa de mostaza <i>Veal Steak or pork loin with Mustard Sauce</i>	
* TERNERA O LOMO A LA PIZZAIOLA	9,00€
Bistec de ternera o lomo de cerdo con mozzarella y tomate <i>Veal Steak or pork loin with mozzarella and tomato</i>	
* INVOLTINI	10,00€
Rollitos de lomo rellenos de caprese y de jamón y queso, con setas <i>Rolls of loin landfills of caprese and ham and cheese, with mushrooms</i>	
* SCALOPPINA AL VINO	8,50€
Escalope de ternera con salsa de vino <i>Veal steak with wine sauce</i>	
* SCALOPPINA AL GORGONZOLA	9,00€
Escalope de ternera con queso gorgonzola <i>Veal steak with gorgonzola cheese</i>	
* SCALOPPINA AI FUNGHI	9,00€
Escalope de ternera con salsa de setas <i>Veal steak with mushrooms sauce</i>	
* ENTRECOT CON MOSTAZA	11,00€
Entrecot de buey con salsa de mostaza <i>Entrecot ox with mustard sauce</i>	
* ENTRECOT A LA PIZZAIOLA	11,50€
Entrecot de buey con mozzarella y tomate <i>Entrecot ox with mozzarella and tomato</i>	
* ENTRECOT CON FUNGHI	11,50€
Entrecot de buey con salsa de setas <i>Entrecot ox with mushrooms sauce</i>	
* TAQLIATA	12,00€
Entrecot de buey con rúcola, parmesano y balsámico <i>Entrecot ox with rúcola, parmisan and balsamic</i>	

POSTRES / DESSERTS

* CIOCCOBASSA (Tarta de chocolate / <i>Chocolate cake</i>)	2,00€
* MOUSE DE CHOCOLATE	3,00€
* TIRAMISÚ	3,50€
* PANNA COTTA	4,00€
* HELADOS (3 bolas) / <i>Ice cream (3 balls)</i>	3,00€
Chocolate, fresa, limón, nata, pistacho, vainilla	

LICORES / LIQUORS

	CHUPITO	VASO	COMB.
LICOR DE MANZANA	0,60€	1,00€	
ANIS, MOSCATEL, PACHARAN, VERMUT	1,20€	1,80€	3,00€
BRANDY <i>Magno, Torres 5</i>	1,80€	3,00€	4,00€
CREMA CAT. <i>Melody</i>	1,80€	3,00€	4,00€
GINEBRA <i>Bacardy, Bombay, Gordons</i>	1,80€	3,00€	4,00€
	<i>Beefeater</i>	2,20€	3,50€
RON <i>Havana 3, Pujol, Malibu</i>	1,80€	3,00€	4,00€
	<i>Havana 5, Cacique</i>	2,20€	3,50€
	<i>Havana 7</i>	3,00€	4,50€
VODKA <i>Absolut</i>	1,80€	3,00€	4,00€
WHISKEY <i>Ballantines, JB, Cutty S.</i>	1,80€	3,00€	4,00€
	<i>Baileys</i>	2,20€	3,50€
	<i>Cardhu</i>	3,50€	5,00€
AMARO <i>AVERNA</i>	2,50€	4,00€	
	<i>FERNET BRANCA</i>	2,20€	3,50€
APERITIVO <i>APEROL</i>	2,50€	4,00€	
GRAPPA <i>POLI</i>	3,00€	4,50€	
	<i>POLI RESERVA</i>	3,50€	5,00€
LIMONCELLO <i>LIMONCINO DEL LAÇO</i>	2,20€	3,50€	
LICOR AVELLANA <i>FRANGELICO</i>	2,20€	3,50€	
LICOR DE CAFE <i>BORGHETTI</i>	2,20€	3,50€	
LICOR HIERBAS <i>JAGERMEISTER</i>	2,20€	3,50€	

VINOS / WINES

			COPA BOTEL.	
BLANCO / WHITE	VIÑA SOL (seco)	Penedes	2,50€	10,00€
TINTO / RED	CUNE (crianza)	Rioja	3,00€	12,00€
	DON LUCIO (reserva)	La Mancha		9,00€
	FUERTE VIEJO (crianza)	Ribera Duero		9,00€
	MASCARD (reserva)	Penedes		15,00€
SANGRIA			3,00€	6,00€

ITALIANOS / ITALIAN

			BOTEL.
BLANCO / WHITE	CASTELLI DIJESI	Verdicchio	10,00€
	CAPSULA VIOLA	Toscano	15,00€
ROSADO / PINK	MEDICI ERMETE	Lambrusco	6,00€
TINTO / RED	MEDICI ERMETE	Lambrusco	6,00€
	UMANI	Montepulciano	15,00€
	ARANCIO	Nero d'avola	15,00€
	TORRE DELLE GRAZIE	Chianti	18,00€
	IL POZZO	Barolo	20,00€

CAVAS / CHAMPAIGNS

			COPA BOTEL.	
	CODORNIU	Extra	3,00€	15,00€
	MUMM	Cordon Rouge		35,00€
	MOET CHANDON	Brut Imperial		40,00€

IVA incluido / VAT included

Suplemento terraza / Terrace surcharge

Ingrediente adicional / Additional ingredient

10%

1,00€