

ENTRANTES / STARTERS

* ERBAZZONE	2,50€
Tarta de espinacas y bacon <i>Tart of spinach and bacon</i>	
* BRUSCHETTE	1,20€
Tapas italianas (mínimo seis y dos de cada gusto) <i>Italian snacks (six minimum and two of each taste)</i>	
- Ajo - Boloñesa - Alcachofa - Atún y calabacín - Pesto - Caprese - Arandanos - Cabra y nueces - Salmón - Quesos - Vegetal - Tomate seco	
* CAPRESE	7,50€
Mozzarella pugliese "fior di latte", tomate, crema de albahaca y olivas negras. <i>Mozzarella pugliese, tomato, basil creme and black olives</i>	
* CARPACCIO DE BRESAOLA	8,00€
Bresaola (valtellina), pimienta, sal y limón <i>Bresaola (valtellina), pepper, salt and lemon</i>	
* BURRATA	10,50€
Burrata de búfala pugliese con tomate, rúcula y crema de albahaca <i>Burrata from puglia, tomato, rucula and basil creme</i>	
* BURRATA TRUFATA	12,00€
Burrata trufada de búfala pugliese con tomate, rúcula y albahaca <i>Burrata truffle from puglia, tomato, rucula and basil creme</i>	

ENSALADAS / SALADS

* CABRA (V)	6,00€
Espinacas, queso de cabra, frutos secos y vinagreta de miel <i>Spinach, goat's cheese, nuts and honey vinaigrette</i>	
* FRESA (V)	6,00€
Mezclum, bré, frutos secos y vinagreta de fresas y arandanos <i>Lettuce, bré, nuts and cranberries vinaigrette</i>	
* MEDITERRÁNEA	6,00€
Mezclum, atún, cherry, cebolla, olivas y vinagreta de balsámico <i>Lettuce, tuna, cherry tomatoes, onion, olives and balsamic vinaigrette</i>	
* TIBIA	6,00€
Espinacas, espárragos, bacon, dátiles y vinagreta de frutos secos <i>Spinach, asparagus, bacon, dates and nuts vinaigrette</i>	

RISOTTOS / RICES

Arroz cocinados al momento / Cooked at the moment (25 min.)

* ASPARACI	Espárragos <i>Asparagus</i>	9,00€
* PARMIGIANO	Parmesano <i>Parmesan</i>	9,00€
* FUNGHI	Setas <i>Mushrooms</i>	11,00€

PASTA

* AGLIO E OLIO	5,50€
<i>Espaguetís con ajo, aceite y guindilla</i> <i>Spaghetti with garlic, oil and pepper</i>	
* PESTO	6,00€
<i>Espaguetís con salsa pesto (albahaca)</i> <i>Spaghetti with pesto sauce (basil)</i>	
* FORMAGGI	6,50€
<i>Farfalle con salsa de quesos</i> <i>Bows with cheese sauce</i>	
* POMODORINI E BASILICO	6,50€
<i>Farfalle con tomate cherry y albahaca</i> <i>Bows with cherry tomato and basil</i>	
* ANCHOAS	7,00€
<i>Farfalle con anchoas, ajo, aceite y guindilla</i> <i>Bows with anchovies, garlic, oil and pepper</i>	
* BOLOGNESE	7,00€
<i>Fussilli con salsa boloñesa (carne y tomate)</i> <i>Spirals with bolognese sauce (meat and tomato)</i>	
* ZUCCHINE E TONNO	7,50€
<i>Penne rigate con calabacín y atún</i> <i>Penne rigate with zucchini and tuna</i>	
* CARBONARA	8,00€
<i>Penne rigate con carbonara (bacon, huevo y parmesano)</i> <i>Penne rigate with carbonara (bacon, egg and parmesan)</i>	
* CARCIOFI	8,00€
<i>Fussilli con alcachofas y anchoas</i> <i>Spirals with artichokes and anchovies</i>	
* SALMONE E PANNA	8,00€
<i>Tallarines al huevo con salmón y nata</i> <i>Noodles to the egg with salmon and scum</i>	
* SPECK E RUCULA	8,50€
<i>Tallarines al huevo con speck, rúcula y tomate</i> <i>Noodles to the egg with speck, rúcula and tomato</i>	
* AURICCHIO	9,00€
<i>Orecchiette con queso auricchio picante y tomate seco</i> <i>Orecchiette with spicy auricchio cheese and dry tomato</i>	

PIZZAS CLASICAS

Pizzas caseras hechas al momento / Home made at the moment

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

PIZZAS ORIGINALES

Mezclas originales de ingredientes / Original mixing of ingredients

* 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>	
* 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 CON MOSTAZA	8,00€
Bistec de ternera con salsa de mostaza <i>veal steak with Mustard Sauce</i>	
* TERNERA A LA PIZZAIOLA	9,00€
Bistec de ternera con mozzarella y tomate <i>veal steak with mozzarella and tomato</i>	
* LOMO A LA PIZZAIOLA	9,00€
Lomo de cerdo con mozzarella y tomate <i>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>	
* PORCHETTA	10,00€
Cerdo asado al estilo de Roma <i>Roasted pork in the roman style</i>	
* ENTRECOT CON MOSTAZA	11,00€
Entrecot de buey con salsa de mostaza <i>Entrecot ox with Mustard Sauce</i>	
* ENTRECOT CON FUNGHI	11,50€
Entrecot de buey con con salsa de setas <i>Entrecot ox with mushrooms sauce</i>	
* TAGLIATA	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 / Chocolate cake)	2,00€
* MOUSE DE CHOCOLATE	3,00€
* MASCARPONE	3,00€
* TIRAMISÚ	3,50€
* PANNA COTTA	4,00€
* FRUTA DEL TIEMPO / seasonal fruit	1,00€
* HELADOS (3 bolas) / Ice cream (3 balls)	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	Magno, Torres 5	1,80€	3,00€ 4,00€
CREMA CAT.	Melody	1,80€	3,00€ 4,00€
GINEBRA	Bacardy, Bombay, Gordons	1,80€	3,00€ 4,00€
	Beefeater	2,20€	3,50€ 4,50€
RON	Havana 3, Pujol, Malibu	1,80€	3,00€ 4,00€
	Havana 5, Cacique	2,20€	3,50€ 4,50€
	Havana 7	3,00€	4,50€ 5,50€
VODKA	Absolut	1,80€	3,00€ 4,00€
WHISKEY	Ballantines, JB, Cutty S.	1,80€	3,00€ 4,00€
	Baileys	2,20€	3,50€ 4,50€
	Cardhu	3,50€	5,00€ 6,00€
AMARO	AVERNA	2,50€	4,00€
	FERNET BRANCA	2,20€	3,50€
APERITIVO	APEROL	2,50€	4,00€
GRAPPA	POLI	3,00€	4,50€
	POLI RESERVA	3,50€	5,00€
LICOR AVELLANA	FRANGELICO	2,20€	3,50€
LICOR DE CAFE	BORGHETTI	2,20€	3,50€
LICOR HIERBAS	JAGERMEISTER	2,20€	3,50€

VINOS / WINES

			COPA BOTEL.	
BLANCO / WHITE	VIÑA SOL (seco)	Penedes	2,00€	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

			COPA BOTEL.	
BLANCO / WHITE	CASTELLI DI JESI	Verdicchio		10,00€
	CAPSULA VIOLA	Toscana		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	Chiantí		18,00€
	IL POZZO	Barolo		20,00€

CAVAS / CHAMPAIGNS

			COPA BOTEL.	
	CODORNIU	Extra	3,00€	15,00€
	MUMM	Cordon Rouge		40,00€
	MOET CHANDON	Brut Imperial		50,00€

IVA incluido / VAT included

Suplemento terraza / Terrace surcharge

10%

Ingrediente adicional / Additional ingredient

1,00€