

L'Antica Nanna Mia



**Pregunte a los camareros
por los especiales del día**
Ask the waiters
for the specials of the day

**LAS PASTAS SON FRESCAS
DE PRODUCCIÓN PROPIA!**

**FRESH PASTA!
OWN PRODUCTION!**

**TAMBIEN DISPONIBLE
ALSO AVAILABLE**



**PASTA Y PINSA
SIN GLUTEN**

Tabla de Alérgenos

1  GLUTEN	2  CRUSTÁCEOS	3  HUEVOS	4  PESCADO	5  CACAHUETES	6  FRUTOS SECOS	7  LÁCTEOS
8  APIO	9  MOSTAZA	10  GRANOS DE SESAMO	11  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	12  MOLUSCOS	13  ALTRAMUCES	14  SOJA

ENTRANTES • STARTERS

- **Cozze e Vongole alla Tarantina** (1,2,12) **16.50 €**
Mejillones, almejas, salsa de tomate, ajo y tostada de pan
Mussels, clams, tomato sauce, garlic, and toasted bread.
- **Pane Antica Nonna Mia** (1,7) **3.90 €**
Pan Antica Nonna Mia servido con mantequilla, ajo y perejil (6 uds)
Antica Nonna Mia bread served with butter, garlic, and parsley (6 pcs).
- **Gamberi al pil-pil all'italiana** (2,4) 🌶️ **12.90 €**
Langostinos al pil-pil al estilo italiano: Ajo, guindilla y salsa de tomate cherry.
Pil-pil prawns. Garlic, chili and cherry tomato sauce.
- **Provolone al Pomodoro** (1,7) **14.90 €**
Tomate cherry confitado, pesto de albahaca y rebanadas de pan tostado.
Confit cherry tomatoes, basil pesto, and slices of toasted bread.
- **Tartare di polpo e gamberetti** (2,7) **18.00 €**
Tartar de pulpo y langostinos, aguacate, tomate cherry confitado, stracciatella de burrata.
Octopus and prawn tartar, avocado, candied cherry tomatoes, burrata stracciatella.
- **Carpaccio di vitello** (7) **16.90 €**
Carpaccio de solomillo Black Angus marinado con rúcula, tomate cherry y queso parmesano de 24 meses.
Black Angus sirloin carpaccio marinated with arugula, cherry tomatoes and 24-month Parmesan cheese.
- **Rotoli di Pizza al gusto di Primavera, Estate, Autunno e Inverno** (1,7) **13.90 €**
Mozzarella fior di latte, queso de cabra, cebolla caramelizada, pancetta y lluvia de queso parmesano.
Fior di latte mozzarella, goat cheese, caramelized onion, pancetta, and a dusting of Parmesan cheese.
- **Bruschetta al Pomodoro** (1,7) **12.90 €**
Rebanada de pan tostado, tomate cherry, rúcula, burrata, pesto de albahaca y aceite balsámico de Módena.
Toasted slice of bread, cherry tomato, arugula, burrata, basil pesto, and Modena balsamic vinegar.

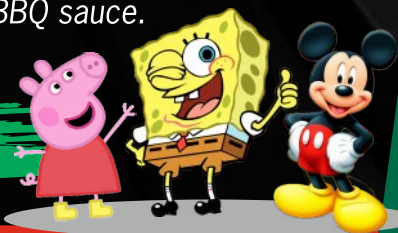




ENTRANTES • STARTERS

- Focaccia Sottile (1,7)** **7.90 €**
 Focaccia con masa de pizza fina: Pan de ajo, mozzarella fior di latte y oregano.
Thin pizza dough focaccia with garlic bread, mozzarella fior di latte, and oregano.
- Focaccia Sottile con Pomodorini (1,6,7)** **12.90 €**
 Focaccia con masa de pizza fina, tomate confitado, pesto, calabacín, mozzarella fior di latte y escamas de parmesano.
Thin pizza dough focaccia with confit tomato, pesto, courgette, fior di latte mozzarella, and parmesan shavings.
- Focaccia Alta con Sardine Marinate (1,4,7)** **12.90 €**
 Focaccia con masa de pizza alta y esponjosa, tomates cherry, sardinas marinadas, pimiento caramelizado, rúcula y aceite balsámico de Módena.
Thick pizza dough focaccia with cherry tomatoes, marinated sardines, caramelized pepper, and Modena balsamic vinegar.
- Nachos all'italiana (7)** **15.90 €**
 Nachos al estilo italiano. Carne picada de ternera, jalapeños, guacamole, queso cheddar, burrata fresca, cebolla morada, mozzarella tomate fresco y salsa barbacoa.
Italian-style nachos: Minced beef, jalapeños, guacamole, cheddar cheese, fresh burrata, red onion, mozzarella, fresh tomato, and BBQ sauce.

MENÚ INFANTIL • CHILDREN'S MENU



1 Plato a elegir:

- Pasta salsa de tomate 1,7
- Pasta al pesto 1,6,7
- Pasta carbonara italiana 1,7
- Pizza margarita 1,7
- Pizza jamón cocido 1,7
- Pizza pancetta 1,7

+ 1 Bebida

- + 1 Bola de Helado 1,7
(Vainilla o Chocolate)

10,90 €

1 Dish of your choice:

- Pasta with tomato sauce 1,7
- Pasta with pesto sauce 1,6,7
- Pasta with italian carbonara sauce 1,7
- Pizza margherita 1,7
- Pizza with cooked ham 1,7
- Pizza pancetta 1,7

+ 1 Drink

- + 1 Scoop of ice cream 1,7
(Vanilla or Chocolate)



NUESTRAS ENSALADAS • OUR SALADS

- **De la Casa Nonna Mia** (5,6,7) **14.90 €**
Lechuga, tomate cherry, manzana, naranja, cebolla caramelizada, miel de caña, nueces, uvas pasas y queso de cabra.
Lettuce, cherry tomatoes, apple, orange, caramelized onion, sugarcane honey, walnuts, raisins, and goat cheese.
- **Burrata** (6,7) **14.90 €**
Burrata fresca de búfala (DOP), tomate cherry, aguacate, pesto de albahaca, pistachos y crema balsámica de Módena.
Fresh buffalo burrata (PDO), cherry tomatoes, avocado, basil pesto, pistachios, and Modena balsamic glaze.
- **Super César** (1,3,7) **14.90 €**
Lechuga, tomate cherry, cogollos, panceta, pollo, picatostes, pimientos de colores del Vesubio, parmesano 24 meses y salsa César.
Lettuce, cherry tomatoes, lettuce hearts, pancetta, chicken, croutons, Vesuvio-style colorful peppers, 24-month aged Parmesan, and Caesar dressing.
- **Sorpresa** (3,4,7) **16.90 €**
Lechuga, tomate cherry, cebolla morada, pepino, aguacate, escamas de provolone, langostinos, huevo cocido y atún.
Lettuce, cherry tomatoes, red onion, cucumber, avocado, provolone shavings, prawns, boiled egg and tuna.

RISOTTO

17,90 €

- **Porcini e Tartufo** (7)
Porcini, trufa, lluvia de queso parmesano y trufa fresca de temporada rallada.
Porcini mushrooms, truffle, a dusting of Parmesan cheese, and freshly grated seasonal truffle.
- **'Nduja e Burrata** (7) 
Porcini, 'nduja calabresa, burrata fresca y parmesano. (Picante)
Porcini mushrooms, Calabrian 'nduja, fresh burrata, and Parmesan cheese (Spicy).



PASTA FRESCA RELLENA FRESH STUFFED PASTA

- Mezzaluna ai Ficchi (1,3,7) 15.90 €**
 Rellenos de queso de cabra e higos. En salsa de espinacas, tomate Cherry, nata y Mascarpone.
Stuffed with goat cheese and figs. In spinach, Cherry tomato, cream and Mascarpone sauce.
- Mezzaluna Astice (1,3,6,7) 18.90 €**
 Rellena de bogavante. Servida con una crema de pistacho, langostinos, trufa y mascarpone.
Lobster filling. Served with pistachio cream, prawns, truffle, and mascarpone.
- Mezzaluna Nera al Salmone e Robiola (1,2,3,4,7) 18.90 €**
 Rellena de salmón y queso cremoso. Servida con una crema de queso taleggio, langostinos y calabacín.
Salmon and cream cheese filling. Served with a taleggio cheese prawns and zucchini cream sauce.
- Raviolo Manzo Brasato (1,3,7) 15.90 €**
 Relleno de estofado de ternera. Salsa de tomate cherry, pancetta crujiente, queso taleggio, parmesano y mascarpone.
Braised beef filling. Cherry tomato sauce, crispy pancetta, taleggio cheese, parmesan, and mascarpone.
- Caramella, Gorgonzola e Pera (1,3,6,7) 15.90 €**
 Relleno de gorgonzola y pera. Servido en crema de gorgonzola, nueces y un toque del chef.
Gorgonzola and pear filling. Served in a gorgonzola cream sauce, walnuts, and a touch from the chef.
- Raviolacci di Burrata e Pomodorino (1,3,6,7) 15.90 €**
 Relleno de burrata y tomate cherry. Servido con crema de mantequilla parmesano y salvia, tomate cherry confitado, stracciatella de búfala y pesto de albahaca.
Burrata and cherry tomato filling. Served with butter, parmesan and sage cream, confit cherry tomatoes, buffalo stracciatella, and basil pesto.
- Cappelletti Verdi (1,3,6,7) 15.90 €**
 Relleno de ricotta y espinaca, servido con pesto de albahaca, stracciatella de burrata y tomate cherry confitado.
Filled with ricotta and spinach, served with basil pesto, burrata stracciatella, and confit cherry tomatoes.



MEZZALUNA



MEZZALUNA ASTICE



MEZZALUNA NERA



RAVIOLO MANZO BRASATO



CARAMELLA



RAVIOLACCI



CAPPELLETTI



PASTA SIN GLUTEN:

Raviolacci relleno de ricotta y espinacas

GLUTEN-FREE PASTA:

Ricotta and spinach raviolacci



PASTA FRESCA • FRESH PASTA

NUESTRAS SALSAS • OUR SAUCES



TAGLIATELLA



TORTIGLIONI



GARGANELLI



SPAGHETTI



PACCHERI



LINGUINI

- **Calabrese** (1,3,6,7)  **14.90 €**

Spianata picante, salsa de tomate cherry D.O. San Marzano, queso provolone y pesto de albahaca.

Spicy spianata, D.O. San Marzano cherry tomato sauce, provolone cheese, and basil pesto.

- **L'antica Nonna Mía** (1,3,4,7)  **14.90 €**

Tomate fresco, rape, ajo, aceitunas negras, anchoas, alcaparras, cebolla y picante.

Fresh tomato, monkfish, garlic, black olives, anchovies, capers, onion, and spicy chili.

- **Alle Verdure** (1,3,7) **14.90 €**

Variedades de verdura fresca de temporada.

Varieties of fresh seasonal vegetables.

- **Polpo e Gamberetti Pil-pil** (1,2,3,7,12)  **17.90 €**

Tomate cherry, pulpo, langostinos y guindilla.

Cherry tomatoes, octopus, prawns and chilli.

- **Boscaiola** (1,3,7) **16.90 €**

Pollo, panceta, setas, nata, parmesano y tomate cherry.

Chicken, bacon, mushrooms, cream, parmesan and cherry tomatoes.

- **Vongole Fresca e Gamberetti** (1,2,3,7,12)  **17.90 €**

Almejas de carril, tomate cherry, langostinos, ajo y guindilla.

Carne clams, cherry tomatoes, prawns, garlic and chilli.

- **Quattro Formaggi** (1,6,7) **16.90 €**

Quesos Parmesano, peccorino romano, provolone, y gorgonzola. Con nata y pistacho natural molido.

Parmesan cheese, Pecorino Romano, provolone, and gorgonzola, with cream and ground natural pistachio.





PASTA FRESCA • FRESH PASTA

NUESTRAS SALSAS • OUR SAUCES

- **Pescatora** (1,2,3,7,12) **18.90 €**
Mejillones frescos, almejas, langostinos, calamares, anillas de calamar y tomate fresco.
Fresh mussels, clams, prawns, squid, squid rings and fresh tomato.
- **Carbonara Auténtica Italiana** (1,3,7) **14.90 €**
Guanciale, huevo, parmesano, queso italiano pecorino romano.
Guanciale, egg, Parmesan, Italian Pecorino Romano cheese.
- **Bolognese** (1,3,7) **15.90 €**
Boloñesa 100% carne de Wagyu
100% Wagyu beef bolognese
- **Ai Porcini e Truffa** (1,3,7,11) **15.90 €**
Porcini con sabor a trufa, nata, cebolla y brandy
Porcini mushrooms and truffle, cream, onion and brandy.
- **Al Pesto Genovese con burrata pulgiese** (1,3,6,7) **15.90 €**
Pesto de albahaca casero, burrata fresca y piñones tostados.
Homemade basil pesto, fresh burrata and toasted pine nuts.
- **Al Salmone** (1,3,4,6,7,11) **17.90 €**
Salmón, tomate cherry, nata y pistacho natural.
Flambeado con brandy.
*Salmon, cherry tomato, cream sauce, and natural pistachio.
Flambéed with brandy.*
- **All'Arrabbiata** (1,7)  **12.90 €**
Salsa de tomate D.O. San Marzano, parmesano y guindilla.
San Marzano D.O. tomato sauce, parmesan and chili pepper.



TAGLIATELLA



TORTIGLIONI



GARGANELLI



SPAGHETTI



PACCHERI



LINGUINI



PASTA SIN GLUTEN:
Spaghetti y tortiglioni.

GLUTEN-FREE PASTA:
Spaghetti and tortiglioni.



PASTAS GRATINADAS



- **Lasagne alla bolognese** (1,3,7,8)
Lasaña boloñesa (350 gr.).
100% carne de Wagyu.
Lasagna bolognese (350 gr.).
100% Wagyu beef.

15.90 €

- **Lasagne alle verdure** (1,3,7,8)
Lasaña con verduras de temporada (350 gr.).
Lasagna with seasonal vegetables (350 gr.).

14.90 €



CALZONE



- **Super Parma** (1,6,7) 14.90 €
Tomate D.O. San Marzano, mozzarella Fior di Latte, tomate cherry, rúcula, jamón curado italiano, pesto de albahaca y escamas de parmesano de 24 meses.
D.O. San Marzano tomato, Fior di Latte mozzarella, cherry tomatoes, arugula, Italian cured ham, basil pesto and 24-month parmesan flakes.
- **Amore mio** (1,7) 14.90 €
Tomate D.O. San Marzano, mozzarella Fior di Latte, jamón cocido, pimiento asado y champiñones Portobello.
D.O. San Marzano tomato, Fior di Latte mozzarella, cooked ham, roasted peppers and Portobello mushrooms.
- **Torinese** (1,7) 13.90 €
Tomate D.O. San Marzano, mozzarella Fior di Latte, queso parmesano, champiñones Portobello, maíz y jamón cocido.
San Marzano D.O. tomato, Fior di Latte mozzarella, Parmesan cheese, Portobello mushrooms, corn and cooked ham.

PINSA ROMANA ESPECIAL

16,90
€



TAMBIEN DISPONIBLE
ALSO AVAILABLE
PINSA SIN GLUTEN

Es una masa ligera y crujiente de forma ovalada se prepara con tres harinas, trigo, arroz y soja, 72h de fermentación, masa madre. Por tanto es más digerible que la pizza tradicional.

It is a light and crispy oval-shaped dough made with three flours, wheat, rice and soy, 72 hours of fermentation, sourdough. Therefore it is more digestible than traditional pizza.

- **Dolce Vita** (1,6,7)
Mozzarella fior di latte, mortadela al pistacho, lluvia de pistacho natural, stracciatella de búfala y perfume de trufa.
Fior di latte mozzarella, pistachio mortadella, natural pistachio sprinkles, buffalo stracciatella, and truffle scent.
- **La Sofisticata** (1,7) 
Mozzarella fior di latte, pancetta, cebolla caramelizada y 'nduja calabrese.
Fior di latte mozzarella, pancetta, caramelized onion, and 'nduja calabrese.
- **Portofino** (1,6,7)
Mozzarella fior di latte, jamón curado, stracciatella, tomate cherry, rúcula y pesto de albahaca.
Fior di latte mozzarella, cured ham, stracciatella, cherry tomato, arugula, and basil pesto.
- **La Miele** (1,6,7)
Mozzarella fior di latte, pancetta, gorgonzola, nueces y miel.
Fior di latte mozzarella, pancetta, gorgonzola, walnuts, and honey.
- **Tartufata** (1,7)
Mozzarella fior di latte, crema de trufa, pancetta, champiñones Portobello, cebolla roja, queso parmesano, rúcula y aceite de trufa.
Fior di Latte mozzarella, truffle cream, pancetta, Portobello mushrooms, red onion, Parmesan cheese, arugula, and truffle oil.
- **Veneziana** (1,6,7)
Mozzarella fior di latte, queso gorgonzola, salami picante, cebolla morada, jamón cocido y maíz.
Fior di latte mozzarella, gorgonzola cheese, spicy salami, red onion, cooked ham, and sweet corn.



LE NOSTRE PIZZE



TAMBIEN DISPONIBLE
ALSO AVAILABLE
PIZZA SIN GLUTEN

- **Margherita** (1,7) **7.90 €**
 Tomato D.O. San Marzano, albahaca fresca y mozzarella Fior di Latte.
D.O. San Marzano tomato, fresh basil and Fior di Latte mozzarella.
- **Prosciutto e Funghi** (1,7) **13.00 €**
 Tomato D.O. San Marzano, mozzarella Fior di Latte, jamón cocido y champiñones Portobello.
D.O. San Marzano tomato, Fior di Latte mozzarella, cooked ham and Portobello mushrooms.
- **Prosciutto Cotto** (1,7) **11.00 €**
 Tomato D.O. San Marzano, mozzarella Fior di Latte y jamón cocido.
D.O. San Marzano tomato, Fior di Latte mozzarella and cooked ham.
- **Napoli** (1,4,7) **11.50 €**
 Tomato D.O. San Marzano, mozzarella Fior di Latte, anchoas, alcaparras, orégano y aceitunas.
D.O. San Marzano tomato, Fior di Latte mozzarella, anchovies, capers, oregano and olives.
- **Tonno cipolla** (1,4,7) **11.50 €**
 Tomato D.O. San Marzano, mozzarella Fior di Latte, atún y cebolla morada.
D.O. San Marzano tomato, Fior di Latte mozzarella, tuna and red onion.
- **Diavola** (1)  **12.50 €**
 Tomato D.O. San Marzano, mozzarella Fior di Latte, 'nduja calabrese y spianata calabrese picante.
DO. San Marzano tomato, Fior di Latte mozzarella, 'nduja calabrese and spicy Calabrese spianata.
- **Hawaii** (1,7) **12.50 €**
 Tomato D.O. San Marzano, mozzarella Fior di Latte, jamón cocido y piña.
DO. San Marzano tomato, Fior di Latte mozzarella, cooked ham and pineapple.
- **Verdura** (1,7) **11.50 €**
 Tomato D.O. San Marzano, mozzarella Fior di Latte, verduras.
DO. San Marzano tomato, Fior di Latte mozzarella, vegetables.
- **Barbacoa** (1,7) **14.00 €**
 Tomato D.O. San Marzano, mozzarella Fior di Latte, pancetta, carne picada 100% Wagyu y salsa barbacoa.
DO. San Marzano tomato, Fior di Latte mozzarella, pancetta 100% Wagyu minced meat and barbecue sauce.



LE NOSTRE PIZZE



TAMBIEN DISPONIBLE
ALSO AVAILABLE
PIZZA SIN GLUTEN

- **Burrata** (1,6,7) **14.90 €**
Tomate D.O. San Marzano, mozzarella Fior di Latte, burrata fresca, tomate cherry, rúcula y pesto de albahaca.
D.O. San Marzano tomato, Fior di Latte mozzarella, fresh burrata, cherry tomatoes, arugula and basil pesto.
- **Carbonara** (1,3,7) **13.90 €**
Mozzarella Fior di Latte, guanciale, base de huevo, queso pecorino romano, pimienta negra y lluvia de queso parmesano.
Fior di Latte mozzarella, guanciale, egg base, Pecorino Romano cheese, black pepper, and a dusting of Parmesan cheese.
- **Bismarck** (1,3,7) **13.90 €**
Tomate D.O. San Marzano, mozzarella Fior di Latte, jamón cocido, huevo estrellado, maíz y lluvia de queso parmesano.
San Marzano D.O. tomato, Fior di Latte mozzarella, cooked ham, fried egg, corn, and a dusting of Parmesan cheese.
- **Super Parma** (1,7) **14.90 €**
Tomate D.O. San Marzano, mozzarella Fior di Latte, tomate cherry, jamón curado italiano, rúcula y parmesano 24 meses.
D.O. San Marzano tomato, Fior di Latte mozzarella, cherry tomato, cured Italian ham, arugula and parmesan aged for 24 months.
- **Pizza Max** (1,2,4,7) **14.90 €**
Tomate D.O. San Marzano, mozzarella Fior di Latte, atún, jamón cocido y langostinos.
D.O. San Marzano tomato, Fior di Latte mozzarella, tuna, cooked ham and prawns.
- **4 Formaggio** (1,7) **11.90 €**
Tomate D.O. San Marzano, mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, provolone y parmesano 24 meses.
D.O. San Marzano tomato, Fior di Latte mozzarella, gorgonzola, provolone and parmesan 24 months.



CARNE • MEAT

TODAS LAS CARNES SON ECOLÓGICAS
ALL MEATS ARE ORGANIC



- **Pollo alla Griglia** 15.90 €
Pollo a la parrilla / Grilled chicken.
- **Scaloppine di Pollo ai Porcini e Tartufo** (7) 15.90 €
Pechuga de pollo con una crema de setas y trufa.
Chicken breast with a cream of mushrooms and truffle.
- **Scaloppine di Pollo alla Crema di Gorgonzola** (7) 15.90 €
Pechuga de pollo con una crema de Gorgonzola.
Chicken breast with Gorgonzola cream.
- **Entrecôte di Manzo** 24.00 €
Entrecot de ternera vaca rubia gallega (maduración 30 días).
Grilled "vaca rubia gallega" beefsteak (maturing 30 days).
- **Burger di Vitello** (1,7) 17.90 €
Burger de ternera Black Angus (200 g), lechuga, tomate, pancetta, provolone, cebolla caramelizada, queso de cabra y salsa casera de tocino. Acompañada de patatas fritas.
Black Angus beef burger (200g), lettuce, tomato, pancetta, provolone, caramelized onion, goat cheese, and homemade bacon sauce. Served with french fries.

Las carnes van acompañadas de patatas al horno
y verduras de temporada.

*The meat dishes are dressed with baked potatoes
and seasonal vegetables.*



EXTRAS

1,20 €

- **Olio Piccante** 
Aceite picante.
Spicy oil.
- **Extra di Parmigiano** (7)
Extra de queso parmesano.
Extra Parmesan cheese.

SALSAS / SAUCES

2,90 €

- **Pepe** (7)
Salsa Pimienta / Pepper Sauce
- **Gorgonzola** (7)
Salsa Gorgonzola / Gorgonzola sauce
- **Caesar** (3,4,7)
Salsa César / Caesar Sauce



PESCADO • FISH

- Filetto di Orata** (2,4,11,12) 🌶️ **21.90 €**
 Filete de dorada al pil-pil con langostinos, mejillones frescos, almejas y un toque de picante. Acompañado de patatas al horno y verduras.
Pil-pil sea bream fillet in pil-pil sauce with prawns, fresh mussels, clams and a touch of spice. Dressed with baked potatoes and vegetables.
- Filetto di Salmone** (3,4) **21.90 €**
 Filete de salmón en salsa holandesa. Acompañado de patatas al horno y verduras.
Salmon fillet in hollandaise sauce. Dressed with baked potatoes and vegetables.
- Casseruola di Frutti di Mare** (1,2,4,12) 🌶️ **17.90 €**
 Cazuela marinera: Almejas frescas, langostinos, rape, mejillones, tomate, guindilla, tostaditas de pan.
Fresh clams, prawns, monkfish, mussels, tomato, chilli, bread toast.



LA PASTICCERIA • POSTRES CASEROS HOMEMADE DESSERT



- Tiramisù della Casa** (1,7) **6.90 €**
 (el postre italiano más famoso del mundo).
Homemade tiramisu (the most famous Italian dessert in the world).
- Panna cotta** (7) **5.90 €**
 (preparada con una crema de nata y caramelo).
Panna cotta (prepared with cream and caramel).
- Tortino al Pistacchio con Gelato** (1,3,6,7) **6.90 €**
 Coulant de pistacho acompañado de helado.
Pistachio coulant served with ice cream.
- Torta del Giorno** (1,3,7) **6.90 €**
 Tarta especial del día.
Special daily cake.

VINOS • WINES



Vino Blanco Italiano

Pinot Grigio (uva: 100% Pinot Grigio) Venezia 75 cl.	5.20 €	18.50 €
Prosechino Extra-Dry 20 cl.		7.90 €
Prosecco Valdobbiadene (D.G.C.G.) Veneto 75 cl.		25.00 €
Champagne (D.O.C.G.)		75.00 €



Vino Blanco

El Circo Zancudo Chardonnay (60% viura, 40% garnacha)	4.90 €	16.50 €
Barbadillo VI Cool (100% Moscatel)	4.90 €	18.50 €
Maestrante blanco semidulce (100% Palomina fina)	4.90 €	18.50 €
Rueda Verdejo 4R (100% Verdejo)	4.90 €	18.50 €



Vino Rosado Italiano

Pinot Grigio (100% Pinot Grigio) Venezia 75 cl.	5.20 €	18.50 €
Lambrusco Ceci Jeans espumoso - Emilia Romagna 75 cl.		18.50 €



Vino Rosado

Inurrieta Coral Rosado (100% Garnacha) D.O. Navarra	4.90 €	18.50 €
---	--------	---------



Vino Tinto Espumoso Italiano

Lambrusco Terre Verdiane Espumoso - Emilia Romagna 75 cl.		18.50 €
---	--	---------



Vino Tinto Italiano

Lupo Meraviglia (Puglia) (Negroamaro, Aglianico, Primitivo)	5.50 €	23.00 €
Primitivo di Manguria D.O.C.	5.90 €	28.00 €
Chianti Vernaiolo D.O.C.G. 0.75 cl		30.00 €
Barolo (100% Nebbiolo)		55.00 €
(Tenute Tignanello, uva San Giovese, Cabernet Sauvignon)		
Amarone Valpolicella (Tomassi)		75.00 €
(70% Corvina, 25% Rondimellay, 5% Molinara)		



Vino Tinto Español

Rioja Aradon Tinto Joven (90% Tempranillo, 10% Garnacha)	4.90 €	18.50 €
Ribera del Duero Valtravieso Tinto Finca de Santa María Roble	4.90 €	21.50 €
(Tinta fina, cabernet, sauvignon y merlot)		
Rioja Muriel Tinto Crianza (100% Tempranillo)		25.00 €
Rioja Muriel Tinto Reserva (100% Tempranillo)		30.00 €



REFRESCOS • SOFT DRINKS

- Refrescos, Fanta naranja, Fanta limón, Coca-cola, Sprite 2.70 €
- Agua 0,50 L. 2.50 €
- Agua con gas San Pellegrino 3.90 €
- Nestea 2.90 €
- Zumos de botella (Piña, Manzana ó Naranja) 2.50 €
- Aquarius Limón / Naranja 2.90 €

Cerveza • Beer

- Caña de cerveza 0,20 L. 2.90 €
- Jarra de cerveza 0,40 L. 4.90 €
- Copa de cerveza 0,50 L. 5.20 €
- Botella de cerveza Alhambra 1925 0,33 L. 3.90 €
- Botella de cerveza Ámbar sin alcohol 0,33 L. 2.90 €
- Botella de cerveza Ámbar sin gluten 0,33 L. 3.00 €
- Botella de cerveza especial Italiana 0,33 L. 3.90 €
- Botella de cerveza Corona 0,33 L. 3.90 €

Aperitivos

- Cocktail Mimosa 6.90 €
- Aperol Spritz 6.90 €
- Jarra de Sangria (1L) 16.90 €
- Sangría copa 5.50 €
- Jarra de Sangria de Cava (1L) 18.50 €
- Sangría de Cava copa 5.90 €
- Gin Tonic 6.90 €
- Gin Tonic Rosé 6.90 €
- Vodka Smirnoff 6.90 €
- Vodka Absolut 8,50 €

Café • Coffee

- Espresso / Americano 2.30 €
- Capuccino / Café con leche 2.80 €
- Doble Espresso 2.90 €
- Carajillo 3.80 €
- Capuccino Nata 4.20 €
- Irish Coffee (Jameson) 7.50 €
- Café Affogato (Helado y Baileys) 7.90 €
- Té, infusiones 2.30 €

Suplemento de hielo pequeño:

0.30 €

Suplemento de hielo grande:

1.00 €



Cocktails

8€



MOJITO

Ron blanco, azúcar, lima, hojas de menta fresca y soda.

White rum, sugar, lime, fresh mint leaves, and club soda.



CAIPIRINHA

Cachaça, lima fresca y azúcar de caña.

Cachaça, fresh lime, and cane sugar.



MARGARITA

Tequila, licor de naranja (triple seco) y zumo de lima fresco.

Tequila, orange liqueur (triple sec), and fresh lime juice.



BLOODY MARY

Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, salsa Worcestershire, salsa Tabasco, sal, apio y pimienta negra.
Vodka, tomato juice, lemon juice, Worcestershire sauce, Tabasco sauce, celery, salt, and black pepper.



PIÑA COLADA

Ron, crema de coco y zumo de piña.

Rum, cream of coconut, and pineapple juice.



SEX ON THE BEACH

Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja y zumo de arándanos rojos.

Vodka, peach schnapps, orange juice, and cranberry juice.



SAN FRANCISCO

Tequila, licor de naranja, zumo de naranja, granadina y zumo de limón.

Tequila, orange liqueur, orange juice, grenadine, and lemon juice.