

Bibite /Bebidas/Soft drinks

Acqua naturale/frizzante 0,5cl € 1,70
Agua sin gas/con gas 0,5cl
Still/Sparkling water 0,5cl

CocaCola / Coca Cola Zero € 2,50
CocaCola / Coca Cola Zero
Coke / Coke zero

Fanta arancia/limone € 2,50
Fanta naranja/limon
Fanta orange/lemon

Sprite € 2,00

Nestea Limone/Mango-Ananas € 2,00
Nestea limon/mango-piña
Ice tea lemon/mango-pinapple

Aquarius arancia/limone € 2,00
Aquarius naranja/lemón
Aquarius orange/lemon

Appletiser € 2,50
Appletiser
Appletiser

Tonica € 2,00
Tonica
Tonic Water

Succo di arancia € 3,50
Zumo de naranja
Orange juice

Succo di mela € 3,50
Zumo de manzana
Apple juice

Birre a la spina/Cerveza de barril Draft beer

Estrella Dam 0,20cl € 2,00
Heineken 0,20cl € 2,00

Estrella Dam 0,40cl € 3,00
Heineken 0,40cl € 3,00

Estrella Dam chiara/clara/shandy 0,20cl € 2,00
Estrella Dam chiara/clara/shandy 0,40cl € 3,00

Birre in Bottiglia/Cerveza de botella Bottles beers

Estrella Dam 33cl € 2,50
Dorada Especial 0,33cl € 3,00
Heineken 0,33cl € 2,50
Heineken 00 0,33cl € 2,80
Cruz Campo limón 0,33cl € 2,80
Cruz Campo doble malta 0,33cl € 4,00

Sangria e vini della casa Sangria y vinos de la casa Sangria and house wines

		$\frac{1}{2}$ L	
Sangria	€4,00	€6,00	€12,00
Montepulciano	€4,00		€16,00
Chardonay seco/dry	€4,00		€16,00
Bianco afrutado/fruit	€4,00		€17,00
Vino rosé	€4,00		€17,00

Cocktails

Aperol Spritz	€7,00
Gin Tonic	€7,00

Caffé/Tea

Espresso	€1,30
Capuccino (7)	€2,50
Americano	€2,00
Caffè macchiato (7)	€1,50
Caffè corretto (7)	€2,00
Leche y leche (7)	€1,70
Barraquito (7)	€3,00
Bombón	€2,00
Te caldo (nero/verde)	€2,00
Te caliente (negro/verde)	
Hot tea (black/green)	

Liquori & Distillati Licores & Destilados Licors & Spirits

		
Averna	€5,00	€2,00
Montenegro	€5,00	€2,00
Ramazzotti	€5,00	€2,00
Limoncello	€5,00	€2,00
Ronmiel	€5,00	€2,00
Vodka caramello	€5,00	€2,00
Sambuca	€5,00	€2,00
Martini Bianco/Rosso	€6,00	€3,00

	
Bayles	€6,00
JackDaniel's	€6,00
Grappa Libarna	€6,00
Brandy	€6,00
Cointreau	€6,00
Havana Club5J&B	€6,00
Jameson	€6,00
Vodka	€6,00

Antipasti/Entrantes/Starters

Bruschetta - 1 und (1,7)	€3,00
<i>Pane tostato, pomodoro</i>	
<i>Pan tostado, tomate /Tosted bear, tomato</i>	
Prosciutto crudo con burrata, rucola, pomodorini e scaglie di formaggio (1,7)	€15,00
<i>Jamón serrano con burrata con rúcula, tomate cherry e láminas de queso</i>	
<i>Prosciutto hamwith burrata cheese cheese shavings</i>	
Caprese (7)	€10,00
<i>Mozzarella, pomodoro e pesto al basilico</i>	
<i>Mozzarela, tomate y salsa de albahaca</i> <i>Mozzarella, tomatoes and basil pesto</i>	
Formaggio di capra alla piastra servito con marmellata di peperoni rossi (1,7)	€11,00
<i>Queso de cabra a la plancha servido con marmelada de pimientos rojos</i>	
<i>Grill goat cheese served with bell peppers jam</i>	
Fritturine all'italiana(1,3,7) - 2 persone/2 personas/2 pax.	€18,00
<i>Mix Fritturine con Bruschettine al pomodoro e olive verdi con salsa aioli</i>	
<i>Mixto de frituras con pequeñas bruschetas de tomate, aceitunas verdes y salsa aioli</i>	
<i>Mix dip fried with small tomato bruschettas and green olives and aioli sausage</i>	
Bomba del Vesuvio con pane tostato1und. (1,3,7)	€10,00
<i>Burrata frita servita su letto di ragù napoletano</i>	
<i>Burrata frita servida sobre cama de salsa napolitana con tostada de pan</i>	
<i>Dip fried burrata served on neapolitan sauce with toasted bread</i>	
Tartare Bellavista (3,7,10)	€30,00
<i>Con guacamole e burratina</i>	
<i>Con guacamole y burratina</i>	
<i>With guacamole and small burrata</i>	
Carpaccio Wagyu/ <i>Carpaccio Wagyu</i> /Wagyu carpaccio (7)	€28,00
Gamberi all'aglio (2) <i>Langostinos al ajillo</i> Garlic prawns	€10,00
Tagliere di formaggi misti a diversa stagionatura servito con grissini,	€20,00
frutta secca, marmellata di peperoni rossi	
<i>Mixed cheese platter with cheeses of different aging, served with breadsticks,</i>	
<i>dried fruit, and red pepper jam</i>	
<i>Tabla de quesos variados de distintas maduraciones, servida con palitos</i>	
<i>de pan, frutos secos y mermelada de pimientos rojos</i>	

Primi Piatti / Primeros platos / First courses

Gnocchi sorrentina (1,3,7)	€13,00
Ragù napoletano, mozzarella, basilico e olio E.V.O.	
<i>Ragù napolitano, mozzarella, albahaca y aceite E.V.O.</i>	
<i>Neapolitan ragù, mozzarella, basil and E.V.O oil</i>	
Amatriciana (1,7)	€14,00
Pomodoro al guanciale DOP, pepe e pecorino romano	
<i>Tomate de guanciale DOP, pimienta y queso pecorino</i>	
<i>Guanciale tomato, pepper and pecorino cheese</i>	
Carbonara (1,3,7)	€14,00
Tuorlo d' uovo, pepe, pecorino romano e guanciale DOP	
<i>Yema de huevo, pimienta, queso pecorino y guanciale DOP</i>	
<i>Yolk, pepper, pecorino cheese and guanciale DOP</i>	
Tagliatelle alla bolognese (1,7,9)	€14,00
Pomodoro, carote, sedano, cipolla e carne trita	
<i>Tomate, zanahoria, apio, cebolla y carne molida</i>	
<i>Tomato, carrot, celery, onion and ground meat</i>	
Lasagna bolognese (1,3,7,9)	€15,00
Pomodoro, carne trita, besciamella e mozzarella	
<i>Tomate, carne molida, bechamel y mozzarella</i>	
<i>Tomato, ground meat, bechamel sauce and mozzarella</i>	

EGLAMENTO (EU) N° 1169/2011 ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA E ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL.

a información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados per nuestros roveedores. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible xluir la presencia accidental de alérgenos



IGIC prices INCLUDED

Pasta Ripiena/ Pasta Rellena/Filled Pasta

- Ravioli ricotta e spinaci con crema di burro e salvia (1,3,7) €15,00
Raviolis de ricota y espinacas con crema de mantequilla y salvia
Ricotta and spinach ravioli with butter cream and sage
- Ravioli ai funghi porcini con crema ai porcini (1,3,7) €15,00
Ravioli de setas boletus con crema de boletus
Boletus ravioli with boletus cream sauce
- Tortelloni ripieni ai gamberi - In crema di zucchini (1,2,3,7) €16,00
Tortelones rellenos de gambas - En crema de calabacín
Tortelloni prawns ravioli - On zucchini cream

Paella

- Paella del Mar (1,2,4,14) €20,00
Riso con gamberi, calamari, cozze e vongole
Arroz con gambas, pota, mejillones y almejas
Rice with prawns, squid, mussels and clams
- Paella Señorita (1,2,4,14) €20,00
Riso con calamari, gambari sgusciati, cozze sgusciate, peperoni e piselli
Arroz con calamares, gambas peladas, mejillones sin cascara, pimientos y huisantes
Rice with squid, peeled prawns, unshelled, mussels, sweet peppers and peas
- Paella Valenciana (1) €20,00
Riso con pollo, fagiolini verdi, fagioli valenziani
Arroz con pollo, judías verdes, garrafones
Rice with chicken, green beans, carob beans

Carni/Carnes/Meats

Filetto BlackAngus/ Solomillo BlackAngus /BlackAgus sirloin steak	€27,00
Filetto Swamy al pepe verde	€29,00
Solomillo Swamy en salsa de pimienta verde Swamy sirloin steak in green pepper sauce	
Entrecote Argentino /Argentinian entrecote	€29,00
Picanha BlackAngus USA 500g c.a	€27,00
Tagliata Swamy Finlandese/Finlandese Swamy tagliata	€28,00
Costata Cowboy / Chuleton Cowboy /Cowboy steak	€45,00
Striploin Mazury gold	€30,00
Ribeye Mazury gold	€55,00
Grigliata di maiale Parrillada de cerdo <i>Pork mix grill (2 p./2 pax)</i> <i>Salsiccia, ribs di maiale, costolette di maiale e</i> <i>secreto di maiale servito con patate al rosmarino</i> Chorizo parrillero, chuleta de cerdo, costillas y secreto servido con papas al romero <i>Grill sausages, pork chop, ribs and pork filet (secreto)</i> <i>served with rosemary potatoes</i>	€40,00
Salsiccia di maiale Napoli con patate al rosmarino (2 pezzi) Salchicha de cerdo Napoli con papas al romero (2 unds) Pork sauce Napoli with rosemary potatoes (2 pcs.)	€10,00
Secreto di maiale iberico/ Secreto de cerdo /Pork filet (secreto) con patate al rosmarino /con papas al romero / with rosemary potatoes	€18,00
Costolette/ribs iberiche di maiale BBQ Costilla/ribs de cerdo glaseado con salsa barbacoa BBQ spanish pork ribs	€20,00
Hamburger BlackAngus completo con pane (1,3,7) <i>Pane burger, lattuga, pomodoro, cetriolo, bacon, mozzarella, Cheddar</i> <i>cipolla fritta e maionese servito con patatine fritte</i> Pan de burger, lechuga, tomate, pepino, bacon, mozzarella, queso Cheddar cebolla y mayonesa servido con papas fritas <i>Burger bread, lettuce, tomato, cucumber, bacon, mozzarella, Cheddar</i> <i>fried onion and mayonese served with french fries</i>	€15,00
Agnello arrosto UK gr 500 (1,3,7) Cordero asado UK Roast lamb	€28,00

Carni PREMIUM/Carnes PREMIUM/PREMIUM Meats

Una selezione esclusiva di tagli pregiati provenienti da allevamenti certificati. Carni scelte per marezzatura, frollatura e intensità aromatica, lavorate nel rispetto della tradizione della grande steakhouse. Cottura alla brace, servizio accurato e taglio al tavolo per le nostre eccellenze.

Una selección exclusiva de cortes premium de granjas certificadas. Carnes seleccionadas por su marmoleado, maduración e intensidad aromática, elaboradas según la tradición de los grandes asadores. Asadas a la brasa, servidas con esmero y trinchadas en la mesa para nuestros mejores platos.

An exclusive selection of premium cuts from certified farms. Meats selected for their marbling, maturation, and aromatic intensity, crafted in accordance with the tradition of the great steakhouse. Charcoal-grilled, meticulously served, and tableside carving for our finest offerings.

- Tomahawk Black Angus premium Australia 1-1,3 kg c.a. (2 persone) €110/kg
- Tomahawk Kobe Australia 1-1,3 kg c.a. (2 persone) €180/kg
- Costata Rubia Gallega (2 persone) €115/kg
- Costata Fiorentina (per 2 persone) €90/kg
- T-Bone Chianina (2 persone) €105/kg
- Costata Minhota (2 persone) €110/kg
- T-Bone Minhota (2 persone) €125/kg
- Costata Simmental (2 persone) €90/kg
- T-Bone Simmental (2 persone) €98/kg
- Costata Jersey (2 persone) €92/kg
- T-Bone Jersey (2 persone) €100/kg

Salsa extra/Extra salsas/Extra sauce

Salsa al pepe verde/Salsa de pimienta verde/Green pepper sauce	€ 2,50
Salsa ai funghi/Salsa de setas/Mushroom sauce	€ 2,50
Salsa BBQ/Salsa BBQ/BBQ sauce	€ 2,50
Salsa senape /Salsa de mostaza/Mustard sauce	€ 2,50
Salsa ali oli /Salsa ali oli/Ali oli sauce	€ 2,50
Salsa bernese /Salsa Bearnesa/Béarnaise sauce	€ 2,50

Contorni / Acompañantes / Side dishes

Verdure grigliate <i>Melanzane, zucchine, peperoni, funghi, mais</i> <i>Parrillada de verduras</i> <i>Berenjena, calabacín, pimientos, champiñones, maíz</i> <i>Mix grill vegetables</i> <i>Aubergine, zucchini, peppers, mushrooms, corn</i>	€10,00
Parmigiana di melanzane napoletana, pomodoro, mozzarella (1,7) <i>Parmigiana de berenjena napolitana, tomate, mozzarella</i> Neapolitan aubergine parmigiana tomato, mozzarella	€10,00
Patatine fritte (1) <i>Papas fritas</i> French fries	€5,00
Patate Bravas - <i>Servite con salsa brava alioli</i> (1,3) <i>Papas bravas - Servida con salsa brava alioli</i> Bravas potatoes - <i>Served with brava sauce alioli</i>	€8,00
Insalata Bellavista (7) <i>Lattuga, rucola, pomodorini, mais, olive verdi e scaglie di Parmigiano</i> <i>Ensalada Bellavista</i> <i>Lechuga, rúcula, tomates cherry, maíz, aceitunas verdes y escamas de parmesano</i> Bellavista salad <i>Lattuce, rocket salad, cherrys tomatoes, corn, green olives and parmesan flakes</i>	€11,00
Insalata verde - <i>Lattuga, cetrioli e pomodori</i> <i>Ensalada verde - Lechuga, pepino y tomate cherry</i> Green salad - Lettuce, cucumber and cherrys tomatoes	€7,00
Insalata Cesar (1,3,7) <i>Lattuga, petto di pollo, scaglie di Grana Padano, salsa Cesar, crostini</i> <i>Ensalada Cesar</i> <i>Lechuga, pechuga de pollo, escamas de Grana padano, salsa Cesar, tostadidas</i> Cesar salad <i>Lettuce, chicken breast, grana padano flakes, Cesar sauce, toasted bread</i>	€13,00

Focacce

- Focaccia classica (1) €7,00
Aglío, rosmarino e olio E.V.O.
Ajo, romero y aceite E.V.O.
Garlic, rosemary and E.V.O. oil
- Focaccia Primavera (1,7) €12,00
Rucola, prosciutto crudo , pomodorini, mozzarella e scaglie di Grana
Rúcula, jamón serrano, tomate cherry, mozzarella y escamas de Grana
Rocket salad, raw ham, cherrys tomatoes, mozzarella and Grana flakes

Pizze Classiche

- Marinara (1) €9,50
Pomodoro, aglio, origano e olio E.V.O.
Tomate, ajo, oregano y aceite E.V.O.
Tomato, garlic, oregano and E.V.O. oil
- Margherita (1,7) €10,00
Pomodoro, mozzarella, basilico e olio E.V.O.
Tomate, mozzarella, albahaca y aceite E.V.O.
Tomato, mozzarella, basil and E.V.O. oil
- Napoli (1,7) €11,00
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive nere, origano e olio E.V.O.
Tomate, mozzarella, alcaparras, anchoas, aceitunas negras y aceite E.V.O.
Tomato, mozzarella, caper, anchovies, black olives and E.V.O oil
- Capricciosa (1,7) €12,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive nere e olio E.V.O.
Tomate, mozzarella, jamón cocido, alcachofas, champiñones, aceitunas negras y aceite E.V.O
Tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, black olives and E.V.O. oil
- Diavola (1,7) €11,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, basilico e olio E.V.O.
Tomate, mozzarella, chorizo picante, albahaca y aceite E.V.O.
Tomato, mozzarella, spicy salami, basil and E.V.O. oil
- Hawai (1,7) €11,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas
Tomate, mozzarella, jamón cocido y piña
Tomato, mozzarella, ham and pineapple

Pizze Bianche/Pizzas Blancas/White Pizzas

Ortolana (1,7)	€12,00
<i>Mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane, funghi, basilico e olio E.V.O</i>	
<i>Mozzarella, calabacin, pimientos, berenjena, champiñones, albahaca y aceite E.V.O</i>	
<i>Mozzarella, zucchini, peppers, aubergine, mushrooms, basil and E.V.O oil</i>	
4 Formaggi / 4 Quesos / 4 Cheese (1,7)	€11,00
<i>Mozzarella, gorgonzola, parmigiano reggiano, ricotta e olio E.V.O</i>	
<i>Mozzarella, queso gorgonzola, queso parmigiano reggiano, requesón y aceite E.V.O</i>	
<i>Mozzarella, gorgonzola cheese, parmigiano reggiano, ricotta cheese and E.V.O oil</i>	
Carbonara (1,3,7)	€13,00
<i>Mozzarella, guanciale DOP, pecorino romano, colatura di tuorlo e pepe</i>	
<i>Mozzarella, guanciale DOP, queso pecorino romano, crema de yema y pimienta</i>	
<i>Mozzarella, guanciale DOP, pecorino romano cheese, yolk cream and pepper</i>	
Wurstel e patatine (1,7)	€11,00
<i>Mozzarella, wurstel e patatine</i>	
<i>Mozzarella, salchichas y papas fritas</i>	
<i>Mozzarella, wurstel and french fries</i>	

Pizze Speciali/Pizzas Especiales/Specials Pizzas

Bufalina (1,7)	€12,00
<i>Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e olio E.V.O.</i>	
<i>Tomate, mozzarella de bufala, albahaca y aceite E.V.O.</i>	
<i>Tomato, bufala mozzarella, basil and E.V.O. oil</i>	
Tonnata (1,7)	€11,00
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla rossa</i>	
<i>Tomate, mozzarella, atún y cebolla morada</i>	
<i>Tomato, mozzarella, tuna and red onion</i>	
Pollo BBQ (1,7)	€13,00
<i>Pomodoro, mozzarella, straccetti di pollo, cipolla caramellata, salsa BBQ e basilico</i>	
<i>Tomate, mozzarella, tiras de pollo, cebolla caramelizada, salsa BBQ y albahaca</i>	
<i>Tomato, mozzarella, chicken strips, caramelized onion, BBQ sauce and basil</i>	
Gustosa (1,7)	€13,00
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola, funghi e olio E.V.O.</i>	
<i>Tomate, mozzarella, chorizo parrillero, queso gorgonzola, champiñones y aceite E.V.O.</i>	
<i>Tomato, mozzarella, sausage, gorgonzola cheese, mushrooms and E.V.O. oil</i>	

Menú bambino/Menú niño/Chids menu

Cotoletta di pollo e patatine / *Milanesa de pollo* / **Chicken cutlet** €10,00

Pasta al pomodoro € 10,00

Pasta con salsa de tomate

Tomato pasta

Nugget di pollo con patatine € 10,00

Nugget de pollo con papas fritas

Chicken nuggets whit french fries

BigBurger BlackAngus al piatto(1) €10,00

Servito con patatine fritte

Servido con papas fritas

Served with french fries

Petto di pollo ai ferri con patatine fritte (1) €10,00

Pechuga de pollo con patatas fritas

Grilled chicken breast with French fries

Dolci fatti in casa/Postres caseros/Homemade Dessert

Scondo disponibilità/Sujeto a disponibilidad/**Subject to availability**

Tiramisù (1,3,5,7) €6,00

Tiramisù al pistacchio (1,3,7) €6,00

Profiterole al cioccolato 5pz (1,3,5,7) €6,00

CheeseCake (1,3,5,7) €6,00

Frutti di bosco o crema di pistacchio o cioccolato

Tarta de queso

Frutos del bosque o crema de pistacho o chocolate

CheeseCake

Red fruits or pistachio cream or chocolate

Vini Rossi/Red wines/Vinos Tintos

Barolo "Il Pozzo"

Elegante e strutturato, frutti rossi e spezie. Ideale con carni importanti.

Elegante y estructurado, frutos rojos y especias. Ideal para carnes importantes.

Elegant and full-bodied, red fruits and spices. Ideal with rich meat dishes.

€45,00

Chianti "Le Ginestre"

Fresco ed equilibrato, note di ciliegia. Perfetto per griglia e tradizione.

Fresco y equilibrado, notas de cereza. Perfecto para parrilla y cocina tradicional.

Fresh and well-balanced, with cherry notes. Perfect for grilled and traditional dishes

€25,00

Merlot Canti

Morbido e vellutato, frutta rossa e spezie. Ottimo con carni e formaggi.

Suave y aterciopelado, fruta roja y especias. Ideal con carnes y quesos.

Smooth and velvety, red fruit and light spices. Great with meats and cheeses.

€27,00

Primitivo "Quota"

Corposo e caldo, prugna e amarena. Ideale per grigliate.

Intenso y cálido, ciruela y guinda. Ideal para carnes a la parrilla.

Full-bodied and warm, plum and sour cherry notes. Ideal for grilled meats.

€28,00

Chianti Oro Piccini

Elegante e armonico, frutti rossi e spezie. Perfetto con carni rosse.

Elegante y armonioso, frutos rojos y especias. Perfecto con carnes rojas.

Elegant and harmonious, red fruits and spices. Perfect with red meats

€35,00

Remole Toscana

Morbido e versatile, frutta matura. Adatto a tutta la cucina di carne.

Suave y versátil, fruta madura. Apto para toda la cocina de carne.

Smooth and versatile, ripe fruit notes. Suitable for all meat dishes.

€25,00