

Menu

Entrantes

Provola a la pizza 11.90

Provolone rallado con salsa de tomate y orégano.

Ensalada de mozzarella 12.00

Mozzarella de vaca, chutney de tomate, tomate cherry y pesto de albahaca.

Ensalada gorgonzola y pera 12.00

Espinacas, gorgonzola, peras caramelizadas, cebolla, nueces tostadas y vinagreta de Dijon.

Tartar de tomate 13.00

Tomate ecológico, relish de pepinillo, tomate cherry confitado.

Ensalada Ventresca 15.00

Ventresca, tomate raf, cebolla encurtida y aceitunas Kalamata.

Tartar de salmón 15.90

Dados de salmón, mango y remolacha acompañado de vinagreta de maracuya.

Carpaccio de carne 15.90

Laminas de solomillo de vaca madurada, con salsa vitello tonnato y parmesano.

Primeros

Bocata Arribo de calamares 13.00

Bocadillo de calamares, mayonesa de Kimchi y hojas verdes.

Berenjena parmigiana 13.90

Berenjena empanadas al horno, con salsa de tomate, parmesano y albahaca.

Alcachofas confitadas 14.00

Alcachofas confitadas con virutas de Foie, con reducción de Pedro Ximenez.

Snacks de panceta ibérica 14.90

Ravioli de panceta iberica frito, acompañado de sanfaina.

Segundos

Lasagna de carne 14.90

Con carne mechada, salsa bechamel, salsa de tomate y parmesano.

Risotto gorgonzola y pera 16.50

Arroz carnaroli, queso gorgonzola, nueces tostadas y peras caramelizadas.

Ravioli de trufa 21.90

Raviolis de trufa con huevos estrellados y virutas de Jamón Ibérico.

Risotto alla pescatora 21.90

Arroz carnaroli, con almejas, vieiras, gambas y calamares.

Carnes

Hamburguesa carne mechada 15.90

180grs de carne mechada en pan de Brioche, con chutney de tomate, queso cheddar y cebolla caramelizada.

Hamburguesa de carne artesana 17.00

200grs de carne picada, lonchas y de bacon, queso cheddar, lechuga y tomate confitado.

Picaña 24.00

220grs de picaña sellada acompañada de curry japones.

Solomillo vaca madurada 28.00

200grs de solomillo de vaca madurada con aceite de tomillo.

*Todas las carnes pueden combinarse con cualquier guarnición a elegir entre: patatas fritas, boniatos fritos, zanahorias al hinojo o ensalada mixta.

Menú

Pastas

Pasta al pomodoro* 11.90
Pasta a elección con salsa de tomate pelati y albahaca.

Pasta con salsa pesto* 13.90
Pasta a elección con salsa de pesto, tomate cherry confitado y albahaca.

Pasta alla amatriciana* 13.90
Pasta a elección con salsa de tomate, guanciale y parmesano.

Bolognesa Arrivo 14.90
Spaghetti con carne desmenuzada, salsa de tomate y albahaca.

Spaghetti alla Carbonara 17.90
Con guanciale, torreznos de Soria y queso Manchego añejo.

*Pasta a elección entre pasta larga o pasta corta

Pinsas

Margherita 12.00
Pinsa romana con salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca.

Prosciutto cotto y pesto 16.00
Pinsa romana con salsa de tomate, prosciutto cotto, rúcula y salsa pesto.

Prosciutto di Parma 16.00
Pinsa romana con salsa de tomate, mozzarella, prosciutto di Parma, rúcula y tomate seco.

Burrata y mortadella 18.00
Pinsa romana con mozzarella, queso burrata, rúcula y mortadella.

Pescados

Salmón 18.90
200 grs de salmón sellado a la plancha acompañado de zanahorias al hinojo.

Pata de pulpo 29.90
220grs de pata de pulpo, burrata ahumada, hojas de espinaca y mermelada de beicon.

Postres

Helados 6.00
Gustos a elegir: Chocolate, Pistacchio y Vainilla.

Lemon pie 7.00
Tarta a base de lima con una base de galleta María.

Tarta de chocolate 8.00
bizcocho de chocolate relleno de crema de mascarpone y dulce de leche.

Tiramisú 8.00
Base de savoiardi en café, con una crema de mascarpone, finalizado con cacao en polvo.



Servicio de pan y aperitivo
€2.50

Para más información sobre alergias, se encuentra disponible la carta de alérgenos. Consulte al camarero.