



Bendito lugar para pecar...

Blessed place to sin...

Luogo benedetto per peccare...



Alérgenos € IVA
incluido

Allergens € VAT
included

Entrantes Starters

01	Carpaccio de bresaola Con rúcula y queso grana padano With arugula and grana padano cheese	07	15,00
02	Carpaccio de bresaola Con burrata y tomate With tomato and burrata cheese	07	18,00
03	Tabla de quesos Surtido de quesos italianos con focaccia caliente Assortment of Italian cheeses with hot focaccia	07	18,00
04	Tabla de fiambres Surtido de fiambres italianos con focaccia caliente Assortment of italian cold cuts with hot focaccia	01, 03, 07, 12	18,00
05	Gran tabla mixta de quesos y fiambres Surtido de quesos y fiambres italianos con focaccia caliente Assortment of italian cheeses and cold cuts with hot focaccia	01, 03, 07 12	20,00
06	Burrata con tomate Queso burrata con tomate fresco Burrata cheese with fresh tomato	07	13,00
07	Focaccia con porchetta Masa italiana especiada con cerdo a baja temperatura y queso Italian dough spiced with low temperature pork and cheese	01, 06, 07, 08, 11	18,00
08	Focaccia con porchetta (1/2) Masa italiana especiada con cerdo a baja temperatura y queso Italian dough spiced with low temperature pork and cheese	01, 06, 07, 08, 11	10,00
09	Roast beef de black angus con salsa tonnata Lomo bajo de vacuno con salsa de atún Black angus roast beef with tonnata sauce	01, 03, 04, 07, 10, 12	16,00

Ensaladas Salads

10	César Tomate, lechuga, bacon, pechuga y salsa César Tomato, lettuce, bacon, breast and Caesar sauce	01, 03, 04, 07, 10, 12	15,00
11	Mediterránea Tomate, lechuga, aceitunas, parmesano, cebolla y atún Tomato, lettuce, olives, parmesan cheese, onion and tuna fish	04, 07	15,00
12	Especial Tomate, lechuga, queso de cabra, nueces, jamón, miel y rúcula Tomato, lettuce, goat cheese, walnuts, ham, honey and arugula	07, 08	15,00

Carnes "a la brasa" Grilled meats

- | | | |
|--|-------------------|-------------------------|
| <p>13 Chuletón de vaca simmental sin hueso (600/700g aprox.)
con patatas fritas y verdura o ensalada</p> <p>Boneless simmental beef cutlet (approx. 600/700g)
with chips and vegetables or salad</p> | 01 | 55,00 |
| <p>14 Entrecot de novillo argentino, mín. 300g con patatas
fritas y verdura o ensalada</p> <p>Entrecote of Argentinian beef, min. 300g, with chips and
vegetables or salad</p> | €/100g:
01 | 9,00 *
* Mínimo 300g |
| <p>15 Chuletón de vaca simmental o t-bone con hueso con
patatas fritas y verdura o ensalada</p> <p>T-bone steak with chips and vegetables or salad</p> | €/100g:
01 | 9,00 |
| <p>16 Chuletón de vaca simmental madurada 50 días,
1,5kg aprox. y patatas fritas y verdura o ensalada</p> <p>T-bone steak of 50 days matured Simmental beef,
1,5kg approx. and chips and vegetables or salad</p> | €/100g:
01 | 8,00 |
| <p>17 Tomahawk de cebón irlandés con patatas fritas y
verdura o ensalada</p> <p>Irish beef tomahawk with chips and vegetables or salad</p> | €/100g:
01 | 9,00 |
| <p>18 Picaña a la brasa black angus con patatas fritas y verdura
o ensalada</p> <p>Grilled black angus pork with chips and vegetables or salad</p> | €/100g:
01 | 7,00 *
* Mínimo 300g |
| <p>19 Tagliata de cebón irlandés (entraña irlandesa)
con grana padano, patatas fritas y verdura o ensalada</p> <p>Tagliata of Irish beef with grana padano, chips and vegetables
or salad</p> | €/100g:
01, 07 | 7,00 *
* Mínimo 300g |
| <p>20 Hamburguesa de vaca gallega madurada 30 días, 220g
con tomate, rúcula, spianata, gorgonzola, burrata y cebolla</p> <p>30 days matured Galician beef burger, 220g
with tomato, rocket, spianata, gorgonzola, burrata and onions</p> | 01, 03, 07 | 20,00 |

Pizzas Clásicas Classic Pizzas

21	Ciclista Pan esponjoso especiado Spiced spongy bread	01	7,00
22	Marinara Tomate, ajo y orégano Tomato, garlic and oregano	01	9,00
23	Margarita Tomate, mozzarella y albahaca Tomato, mozzarella and basil	01, 07	10,00
24	Diavola Tomate, mozzarella y spianata picante Tomato, mozzarella & spicy spianata	01, 07	12,00
25	4 Estaciones / Caprichosa Tomate, mozzarella, jamón york, setas, alcachofas y aceitunas Tomato, mozzarella, york ham, mushrooms, artichokes and olives	01, 07	14,00
26	Tonno Tomate, mozzarella, atún y cebolla Tomato, mozzarella, tuna and onion	01, 04, 07	13,00
27	Crudo Tomate, mozzarella, prosciutto di parma (tipo jamón serrano) Tomato, mozzarella cheese, prosciutto di parma	01, 07	13,00
28	Prosciutto Tomate, mozzarella y jamón york Tomato, mozzarella and york ham	01, 07	12,00
29	Prosciutto e Fungui Tomate, mozzarella, jamón york y champiñones Tomato, mozzarella, york ham and mushrooms	01, 07	13,50
30	Napoli Tomate, mozzarella, anchoas y albahaca Tomato, mozzarella, anchovies and basil	01, 04, 07	12,00

Pizzas Clásicas (Continuación) **Classic Pizzas (Continued)**

31	Vegetariana Tomate, mozzarella y verduras Tomato, mozzarella and vegetables	01, 07	13,50
32	Barbacoa Tomate, mozzarella, carne picada, salsa barbacoa y cebolla Tomato, mozzarella, minced meat, barbecue sauce and onion	01, 06, 07, 08, 09, 10	14,00
33	Burrata Tomate, mozzarella y queso burrata Tomato, mozzarella and burrata cheese	01, 07	13,50
34	Campione Tomate, mozzarella, setas, gorgonzola y spianata picante Tomato, mozzarella, mushrooms, gorgonzola and spicy spianata	01, 07	15,00
35	Bufala Tomate, mozzarella di bufala y albahaca Tomato, mozzarella di bufala and basil	01, 07	13,00
36	Valtellina Tomate, mozzarella, grana padano, bresaola y rúcula Tomato, mozzarella, grana padano, bresaola and arugula	01, 06, 07, 10	17,00
37	Parmigiana Tomate, mozzarella, berenjena gratinada, parmesano y alcaparras Tomato, mozzarella, aubergine au gratin, parmigiano and capers	01, 07	15,00
38	Siciliana Tomate, anchoas, olivas negras y alcaparras Tomato, anchovies, black olives and capers	01, 04, 07	14,00
39	Peperoni Salchicha, tomate, mozzarella y pimiento asado Sausage, tomato, mozzarella and roasted pepper	01, 03, 06, 07	15,00
40	Speck Jamón ahumado, tomate, queso grana padano y rúcula Smoked ham, tomato, grana padano cheese and arugula	01, 03, 07, 08, 09, 10, 11	17,00

Pizzas Base Blanca White Base Pizzas

41	Lucifero Tomate, cebolla rosa, nduja picante y queso gorgonzola Tomato, pink onion, spicy nduja and gorgonzola cheese	01, 07, 12	18,00
42	Salmone e Zucchine Salmón, mozzarella, calabacín, tomate seco Salmon, mozzarella, courgette, sundried tomato	01, 04, 07	18,00
43	Porchetta Porchetta, patatas al horno, queso scarmoza y romero Porchetta, baked potatoes, scarmoza cheese and rosemary	01, 07	20,00
44	Salsiccia e Friarielli Salchicha, mozzarella, grelos y queso scamorza ahumado Sausage, mozzarella, turnip greens and smoked scamorza cheese	01, 03, 06, 07, 09, 10, 11, 12	16,00
45	Salsiccia e Patata Salchicha, patatas al horno y romero Sausage, baked potatoes and rosemary	01, 03, 06, 07, 09, 10, 11, 12	16,00
46	Imperiale Mozzarella, queso de cabra, cebolla caramelizada y nueces Mozzarella, goat cheese, caramelized onion and walnuts	01, 07, 08	14,00
47	4 Quesos Mozzarella, gorgonzola, grana padano y brie Mozzarella, gorgonzola, grana padano and brie	01, 07	13,50
48	Pugliese Mozzarella, berenjenas, grana padano, panceta y tomate seco Mozzarella, eggplant, grana padano, pancetta and sundried tomatoes	01, 07	14,00
49	Delicata Mozzarella, panceta y salsa de trufa Mozzarella, bacon and truffle sauce	01, 02, 04, 06, 07, 08, 14	13,50
50	Carbonara Mozzarella, panceta, huevo, grana padano y pimienta negra Mozzarella, pancetta, egg, grana padano cheese and black pepper	01, 03, 07	14,50

Pizzas Base Blanca (Continuación) **White Base Pizzas (Continued)**

51	Saracena Mozzarella, parmesano, scamorza, tomate cherry y rúcula Mozzarella, parmigiano, scamorza, cherry tomatoes and arugula	01, 07	14,00
52	Speck - Funghi Jamón ahumado, champiñones, setas y rúcula Smoked ham, mushrooms and arugula	01, 03, 07, 08, 09, 10, 11	17,00
53	Trufa Trufa, spianata, scamorza, olivas negras y calabacín Truffle, spianata, scamorza, black olives and courgette	01, 02, 04, 06, 07, 08, 14	16,00

Pizzas Calzone **Calzone Pizzas**

54	Calzone Genovese Mozzarella y pesto casero de albahaca Mozzarella di bufala, and homemade basil pesto	01, 03, 06, 07, 08, 11	15,00
55	Calzone Diamond Mozzarella, champiñones, salami picante y queso gorgonzola Mozzarella, mushrooms, spicy salami and gorgonzola cheese	01, 06, 07	16,00
56	Calzone Capriccio Queso de cabra, cebolla caramelizada, rúcula y nueces Goat cheese, caramelized onion, arugula and walnuts	01, 07, 08	15,00

Pizzas Gourmet **Pizzas Gourmet**

57	Vulcano Mozzarella, tomate, ricota y spianata picante Mozzarella, tomato, ricotta and spicy spianata	01, 07	14,50
58	Fallas Mozzarella, tomate, salami dulce, rúcula y brie Mozzarella, tomato, sweet salami, arugula and brie	01, 06, 07	15,50
59	Valencia Mozzarella, ricotta, crema de pistachos y mortadela Mozzarella, ricotta, pistachio cream and mortadella	01, 06, 07 08, 09, 10	16,00

Ingredientes extra: Entre 1,00 y 4,00€ (preguntar al camarero)
Extra ingredients: Between 1,00 and 4,00€ (ask the waiter)?



Alérgenos

€ IVA
incluido

Allergens

€ VAT
included

Postres Desserts

60	Tiramisú Tiramisu	01, 03, 05, 06, 07, 08, 10, 12	7,00
61	Cannolo siciliano Sicilian Cannolo	01, 03, 07, 08, 11	7,00
62	Brownie con helado y nata Brownie with ice cream and whipped cream	01, 03, 05, 07, 08	7,00
63	Tarta de queso Cheesecake	01, 03, 05, 06 07, 08, 12	7,00

Cafés e infusiones Coffees & Infusions

64	Café sólo Black coffee		1,50
65	Café del tiempo Iced coffee		2,00
66	Café cortado Coffee with milk -short-	07	2,00
67	Café con leche Coffee with milk -long-	07	2,50
68	Bombón Bonbon	07	2,50
69	Capuccino Cappuccino	07	2,50
70	Carajillo Carajillo	12	2,50
71	Infusiones Infusions		2,50
72	Shakerato -con Baileys- Shakerato -with Baileys-	12	4,00

Refrescos Soft drinks

73	Agua Water		2,50
74	Agua con gas Sparkling water		3,00
75	Refrescos y zumos Soft drinks and juices	05, 06, 08, 09, 10, 11	3,00

Cervezas de barril Draught beers

			33cl	50cl
76	San Miguel	01, 12	3,00	5,00
77	Leffe Blonde	01, 12	4,50	6,00
78	Leffe Roja	01, 12	4,50	6,00
79	Franziskaner	01, 12	4,50	6,00

Cervezas en botella **Bottled beers**

Botella **Bottle**

80	San Miguel Selecta	01, 12		4,00
81	San Miguel 0,0	01, 12		4,00
82	San Miguel Sin gluten	12		4,00
83	Radler	01, 12		4,00
84	Alhambra	01, 12		4,00
85	Corona	01, 12		4,00
86	Negra Modelo	01, 12		4,00
87	Stella Artois	01, 12		4,00
88	Budweiser	01, 12		4,00

Vinos blancos **White wines**

Copa **Glass** Botella **Bottle**

89	Viñamayor, Verdejo , V. de Medina, D.O. Rueda	12	3,50	18,00
90	Enate, Chardonnay , Enate, D.O. Somontano	12		24,00
91	Martin Codax, Albariño , Martín Codax, D.O. Rias Baixas	12		25,00

Vinos rosados **Rose wines**

Copa **Glass** Botella **Bottle**

92	Pleno rosado, Garnacha , Agronavarra, D.O. Navarra	12	3,50	18,00
----	---	----	------	-------

Vinos tintos **Red wines**

Copa **Glass** Botella **Bottle**

93	Vino de la casa	12	3,50	
94	Montelciego Crianza, Tempranillo , D.O. Rioja	12		18,00
95	Huella de Sirah, Sirah , Vegamar, D.O. Valencia	12		20,00
96	B.O. Bobal Único, Bobal , V. Gandía, D.O. Utiel-Requena	12		22,00
97	Flor de Vetus, Tinta de Toro , Vetus, D.O. Toro	12		24,00
98	Venta del Puerto N° 12, Coupage , La Viña, D.O. Valencia	12		25,00
99	Santa Rosa, Coupage , Enrique Mendoza, D.O. Alicante	12		34,00
100	Matarromera, Tinta del país , Matarromera, D.O. Ribera de	12		40,00

Espumosos **Sparkling wines**

Copa **Glass** Botella **Bottle**

101	Cava o proseco de la casa	12	4,00	18,00
102	Cava o proseco Premium	12		25,00
103	Champagne Veuve Pelletier blanco, Coupage, AOC Francia	12		70,00
104	Champagne Veuve Pelletier rosé, Coupage, AOC Francia	12		70,00

Cócteles Cocktails

105	Aperol Spritz / Campari	12	8,00
106	Negroni	12	10,00
107	Negroni sbagliato	12	10,00
108	Piña colada	12	10,00
109	Mojito	12	10,00
110	Caipiriña	12	10,00
111	Caipiroska	12	10,00
112	Long Island	12	10,00
113	Sex on the beach	12	10,00

Licores Spirits

			Chupito Shot	Copa Glass	Cóctel Mixed
114	Licor Estándar Standard Liqueur	12	3,00	5,00	8,00
115	Licor Premium Premium Liqueur	12	4,00	7,00	13,00
116	Licor Premium Especial Special Premium Liqueur	12	Consultar	Check	

Alérgenos Allergens:

01	Gluten	Gluten	08	Cáscara	Nuts
02	Crustáceos	Crustacean	09	Apio	Celery
03	Huevos	Eggs	10	Mostaza	Mustard
04	Pescado	Fish	11	Sésamo	Sesame
05	Cacahuets	Peanuts	12	Sulfitos	Sulphites
06	Soja	Soy	13	Altramuces	Lupins
07	Lácteos	Milk	14	Moluscos	Moluscs

Si padece cualquier alergia o intolerancia, consulte al camarero.

La empresa no puede garantizar la ausencia de trazas de alérgenos de la comida servida en el restaurante.

Los productos de la pesca destinados a consumo en crudo o semicrudo de este restaurante han sido sometidos al tratamiento de congelación exigido por el Reglamento (CE) 853/2004 y el Real Decreto 1420/2006 para prevenir riesgos por anisakis.

If you have any allergy or intolerance, consult the waiter.

The company cannot guarantee the absence of traces of allergens in the food served at this restaurant.

The fishery products intended for raw or semi-raw consumption in this restaurant have been subjected to the freezing treatment required by Regulation (EC) 853/2004 and Royal Decree 1420/2006 to prevent the risk of anisakis.