

Entrantes Starters



BRUSCHETTA ITALIANA 12,90 €
(Tomate natural aliñado con aceite de oliva, ajo, pesto y rúcula)
(Natural tomato seasoned with olive oil, garlic, pesto and rocket)

BRUSCHETTA DI FORMAGGIO 14,90
(Queso emmental, parmesano, gorgonzola y mozzarella)
(Emmental, Parmesan, Gorgonzola and Mozzarella cheese)

PAN DE AJO Y QUESO 8,00
GARLIC AND CHEESE BREAD

NACHOS SUPREMOS 14,90
SUPREME NACHOS
(Totopos caseros de trigo con carne picada de ternera especiada, maíz, frijoles, crema cheddar y guacamole) *(Homemade wheat Totopos with spiced minced beef, corn, beans, cream cheddar and guacamole)*

GAMBAS SWEET CHILI 14,90
PRAWNS SWEET CHILI
(Gambas en tempura con salsa agri dulce picante) *(Prawns in tempura with spicy sweet and sour sauce)*

GAMBAS AL PIL PIL 14,90
PRAWNS PIL PIL SAUCE

PATATAS FRITAS / FRENCH FRIES 4,90

GAZPACHO (Copa) (Glass) 4,50

CHAMPIÑONES AL AJILLO 14,00
GARLIC MUSHROOMS

PROVOLETA / PROVOLETA 14,90
(Queso provolone gratinado al horno con pesto y tomate) *(Provolone cheese gratin in the oven with pesto and tomato)*

TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS ITALIANOS 23,90
ITALIAN CHEESE AND SAUSAGE BOARD
(Queso trufado y parmesano, salami Milano y Coppa) *(Truffle and Parmesan cheese, Milano and Coppa salami)*



Pinsa Romana



PINSA MEDITERRÁNEA 17,90
(Base de pesto con tomates cherry, straciatella de burrata, crema balsámica y miel) *(Pesto base with cherry tomato, burrata straciatella, balsamic cream and honey)*

PINSA PISTACCHIOSA 17,90
(Mortadela siciliana con crema de pistacho y queso straciatella)
(Sicilian mortadella with pistachio cream and straciatella cheese)

PINSA DA ANGELO 18,90
(Jamón serrano, burrata, tomates cherri y rúcula) *(Serrano ham, burrata, cherri tomatoes and rocket)*



PINSA GORGONZOLA 16,90
(Crema de gorgonzola, pera y nueces)
(Gorgonzola, pear and walnut cream)



Ensaladas Salads

D'ANGELO 16,90

(Espinacas baby, aguacate, salteado de gambas, tomates cherri, vinagreta y cebolla frita)

(Baby spinach, avocado, sautéed prawns, cherri tomatoes, vinaigrette and fried onion)

ITALIANA / ITALIAN 13,90

(Tomate natural aliñado con aceite de oliva, pesto y parmesano)

(Natural tomato seasoned with olive oil, pesto and parmesan)

MIXTA / MIXED 11,50

(Lechuga gourmet, tomate, cebolla, zanahoria, pepino, maíz y atún)

(Gourmet lettuce, tomato, onion, carrot, cucumber, corn and tuna)

CESAR 14,90

(Lechuga gourmet, salsa César, tomates cherries, maíz, parmesano, picatostes de pan, cebolla crispy y pechuga de pollo empanada) *(Gourmet lettuce, Caesar sauce, cherri tomatoes, corn, Parmesan, croutons, crispy onion and breaded chicken breast)*

CAPRESSE 13,90

(Tomate natural, mozzarella de búfala y rúcula) *(Natural tomato, buffalo mozzarella and rocket)*



DI CAPRA / GOAT CHEESE 14,50

(Lechuga gourmet, queso de cabra caramelizado, cebolla crispy y vinagreta templada con nueces y pasas) *(Gourmet lettuce, caramelized goat cheese, crispy onion and warm vinaigrette with walnuts and raisins)*

BURRATA 17,00

(Bola de queso fresco italiano 250g, interior cremoso con variedad de tomates cherri y rúcula) *(Ball of fresh Italian cheese 250g, inside creamy with variety cherri tomatoes and rocket)*

FRUTTI DI MARE 22,00

(Lechuga gourmet con salteado de gambas, mejillones, calamares, almejas y gambones) *(Gourmet lettuce with sautéed prawns, mussels, squid, clams and prawns)*

Gratinados au Gratin

CANELONES DE RABO DE TORO Y CARRILLERA 17,90

CANNELONI STUFFED WITH OXTAIL AND CHEEK



MACARRONES GRATINADOS 13,90

GRATIN MACARONI

(Salsa boloñesa, bechamel y queso emmental) *(Bolognese sauce, bechamel and Emmental cheese)*



LASAGNA DE VERDURAS 15,90 VEGETABLES LASAGNA



LASAGNA DE CARNE 15,90 MEAT LASAGNA



MACARRONES GRATINADOS DE GAMBAS Y SALMÓN / PRAWNS & SALMON GRATIN MACARONI 15,90

(Crema de nata de gambas y salmón ahumado) *(Prawn and smoked salmon with cream sauce)*



Pizza



MARGARITA 10,00

(Tomate, mozzarella)
(*Tomato, mozzarella*)

PROSCUITTO E FUNGHI 11,50

(Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones) (*Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms*)

PEPPERONI 12,00

(Tomate, mozzarella, peperoni)
(*Tomato, mozzarella, pepperoni*)

PARMA 13,90

(Tomate, mozzarella, jamón serrano, parmesano, rúcula) (*Tomato, mozzarella, serrano ham, parmesan, rocket*)

HAWAII 12,00

(Tomate, mozzarella, jamón cocido, piña)
(*Tomato, mozzarella, cooked ham, pineapple*)



MARGARITA PREMIUM 14,90

(Tomate, mozzarella de búfala, pesto y albahaca) (*Tomato, buffalo mozzarella, pesto and basil*)

BBQ 13,00

(Tomate, mozzarella, carne picada ternera, beicon, salsa BBQ) (*Tomato, mozzarella, minced meat beef, bacon, BBQ sauce*)



CAMPERA 13,50

(Tomate, mozzarella, pollo, pimientos y maíz)
(*Tomato, mozzarella, chicken, peppers and corn*)



INFERNO 13,50

(Tomate, mozzarella, salchicha picante, jalapeño y ajo) (*Tomato, mozzarella, spicy sausage, jalapeño and garlic*)



TONARA 13,50

(Tomate, mozzarella, atún y cebolla)
(*Tomato, mozzarella, tuna and onion*)



SPINACI 14,50

(Tomate, mozzarella, espinaca fresca, queso de cabra y parmesano) (*Tomato, mozzarella, fresh spinach, goat cheese and Parmesan*)

SALAMI 13,00

(Tomate, mozzarella y salami Milano)
(*Tomato, mozzarella, salami Milano*)



4 FORMAGI 13,90

(Tomate, mozzarella, parmesano, gorgonzola, emmental) (*Tomato, mozzarella, parmesan, gorgonzola, emmental*)



VEGANA 15,00

(Tomate, verduras frescas de temporada)
(*Tomato, fresh seasonal vegetables*)



GAMBERONI 14,50

(Tomate, mozzarella, gambas y aceite de ajo)
(*Tomato, mozzarella, prawns and garlic oil*)



MEXICANA 15,50

(Tomate, mozzarella, carne picada de ternera, cebolla, guacamole, jalapeño y tabasco) (*Tomato, mozzarella, minced meat beef, onion, guacamole, jalapeño, tabasco*)



MARINARA 15,90

(Tomate, mozzarella, atún, gambas, calamares, almejas y mejillones)
(*Tomato, mozzarella, tuna, prawns, squid, clams and mussels*)

D'ANGELO 17,00

(Mozzarella, mortadela siciliana, burrata, salsa de trufa y pistacho) (*Mozzarella, Sicilian mortadella, burrata, truffle sauce and pistachio*)

CALZONE 15,00

(Tomate, mozzarella, jamón york, peperoni y huevo)
(*Tomato, mozzarella, ham, pepperoni and egg*)



STRACCIATA 15,90

(Tomate, stracciatella de burrata y albahaca fresca)
(*Tomato, burrata stracciatella and fresh basil*)

Ingredientes extra / Extra ingredients:

Carne, marisco, aguacate: 2,00€ / Vegetales: 1,00€ / Burrata: 7,00€ / Suplemento Sin Glúten: 2,00€
Meat, seafood, avocado €2,00 / Vegetables: €1,00 / Extra Free Gluten: €2,00

Pasta Tradicional Traditional



Spaghetti



Penne rigate



Tagliatella



Garganelli



Paccheri



Gnocchi di patate

Pasta Rellena Stuffed



Ravioli de carne
stuffed minced meat



Cappellaccio de vieira y gamba
stuffed scallop and shrimp



Sacchetti gorgonzola e pera
stuffed gorgonzola and pear



Quadro verde alla Ligure
Pasta verde alla Ligure
(stuffed with basil pesto)



Quadro di bufala y spinaci
stuffed bufala mozzarella and spinach



Tortelloni XL Funghi e Porcini
stuffed XL Mushrooms and Porcini



Raviolo manzo brasato
stuffed braised beef

Salsas para tu pasta

Sauces to accompany your pasta

	Tradicional Traditional	Rellena Stuffed		Tradicional Traditional	Rellena Stuffed
 POMODORO (salsa de tomates italianos y cherry) <i>(Italian tomato and cherry tomatoes sauce)</i>	11,50	14,90	 ALFREDO (pollo, champiñones, crema de nata y parmesano) <i>(chicken, mushrooms, cream and parmesan cream)</i>	14,80	15,90
 BOLOÑESA (ragú de ternera en salsa pomodoro) <i>(beef ragout in pomodoro sauce)</i>	12,20	15,50	 D'ANGELO (parmesano, crema de nata con salmón ahumado y gambas) <i>(Parmesan, cream with smoked salmon and prawns)</i>	16,50	17,50
 ARRABIATA (ajo refrito con chili y salsa pomodoro) <i>(fried garlic and chili in pomodoro sauce)</i>	12,00	15,50	 GAMBERONI (aceite de oliva virgen extra, ajo y gambas) <i>(extra virgin olive oil, garlic and prawns)</i>	16,50	17,90
 OLEO AGLIO E PEPERONCINO (aceite de oliva virgen extra con ajo y chili) <i>extra virgin olive oil with garlic and chili)</i>	12,20	15,80	 VEGETARIANO (salsa pomodoro y salteado de verduras frescas de temporadas) <i>(pomodoro sauce and sauteed fresh seasonal vegetables)</i>	15,40	16,00
 PESTO GENOVESE (salsa de albahaca, aceite de oliva, parmesano y piñones) <i>(basil sauce, olive oil, Parmesan and pine nuts)</i>	14,40	16,00	 SPINACI (espinacas frescas salteadas con ajo, crema de nata y parmesano) <i>(fresh spinach sautéed with garlic, cream and parmesan)</i>	14,50	15,90
CARBONARA TRADICIONAL (yema de huevo, panceta guanciale y parmesano) <i>(egg yolk, guanciale bacon and parmesan)</i>	14,90	16,50	 VONGOLE (almejas salteadas en aceite de oliva, ajo y perejil) <i>(clams sautéed in olive oil, garlic and parsley)</i>	16,80	17,90
CARBONARA NORMAL (Huevo, beicon, nata y parmesano) <i>(egg, bacon, cream and parmesan)</i>	14,90	16,50	 MARINARA (sofrito con gambas, almejas, calamares y mejillones) <i>(fried with prawns, clams, squid and mussels)</i>	17,50	17,90
 AL TARTUFO (crema de setas y trufa negra) <i>(cream of mushrooms and black truffle)</i>	14,90	16,50	 GORGONZOLA E PERA (crema de queso gorgonzola, pera y nueces) <i>(gorgonzola cream cheese, pear and walnuts)</i>	15,50	16,50
 SALMONE (salmón ahumado, crema de nata y parmesano) <i>(smoked salmon, cream and parmesan)</i>	14,90	16,50	 ALLA PARMESANA (mantequilla y queso parmesano) <i>(butter and Parmesan cheese)</i>	12,00	14,00
ALLA AMATRICIANA (salteado de panceta guanciale con queso Pecorino, salsa de tomate picante) <i>(sautéed guanciale bacon with Pecorino cheese, spicy tomato sauce)</i>	15,20	16,50			





Paella



Mínimo 2 personas
Minimum 2 persons

Precio por persona
Price per person

PAELLA MIXTA (carne y marisco) 15,00
MIXED PAELLA (meat and seafood)

PAELLA MARISCO / SEAFOOD PAELLA 19,00

PAELLA VEGETAL 18,00
(verdura fresca de temporada)

VEGETABLE PAELLA
(fresh seasonal vegetables)

Risotto



DE SETAS / MUSHROOM RISOTTO 16,00



DE MARISCO / SEAFOOD RISOTTO 19,00

CARBONARA / CARBONARA 16,00

Sopa Soup



DE TOMATE / OF TOMATO 8,00

DE CEBOLLA / OF ONION 8,00

DE VERDURAS / OF VEGETABLES 8,50

DE MARISCO / OF SEAFOOD 13,00

Pescado Fish



GAMBÓN PLANCHA (8 pz) / GRILLED PRAWN (8 pz) 21,00

LUBINA / SEA BASS (400-600g) 19,00

LOMO DE BACALAO / COD LOIN 20,00
(Salsa de parmesano o pisto de verduras)
(Parmesan sauce or vegetable ratatouille)

LOMO DE SALMON PLANCHA
GRILLED SALMON LOIN 20,00



Carne Meat

COSTILLAS DE CERDO BBQ 19,00
BBQ PORK RIBS

 **PECHUGA POLLO PLANCHA O EMPANADA 15,50**
GRILLED OR BREADED CHICKEN BREAST

1/2 POLLO ASADO 13,50
1/2 CHICKEN ROASTED

 **ESCALOPINES DE TERNERA 18,00**
(a la gorgonzola, al vino Málaga, salsa funghi y milanese)

VEAL SCALLOPINI
(with gorgonzola, Malaga wine, mushrooms and Milanese sauce)

NUGGETS DE POLLO (9 und aprox) 13,20
CHICKEN NUGGETS (9 und aprox)

 **ALITAS DE POLLO BBQ (8 und aprox) 14,20**
BBQ CHICKEN WINGS (8 und aprox)

CHULETITAS DE CORDERO (6 und aprox) 20,00
LAMB CHOPS (6 und aprox)

 **ENTRECOT TERNERA ANGUS (330g) 25,00**
ENTRECOT BEEF ANGUS (330g)

 **SOLOMILLO TERNERA ANGUS (300g) 28,00**
BEEF ANGUS SIRLOIN (300g)

Salsas para acompañar Sauces to accompany 3,00
Champiñones - gorgonzola - pimienta verde
Mushrooms - gorgonzola - green pepper



Hamburguesas Burgers

 **TERNERA BLACK ANGUS (220g) 16,20**
(Rúcula, tomate, pepinillos, beicon, cebolla crispy, crema queso cheddar)

BLACK ANGUS BEEF (220g)
(Rocket, tomato, pickles, bacon, crispy onion, cream cheddar cheese)

 **POLLO EMPANADO 14,40**
(Rúcula, tomate, queso de cabra, cebolla caramelizada, salsa miel y mostaza)

BREADED CHICKEN
(Rocket, tomato, goat cheese, caramelized onion, honey and mustard sauce)

HAMBURGUESA CARBONARA 17,50
(Carne de ternera Black Angus 220g, con mermelada de guanciale y cebolla con crema de yema de huevo y parmesano)

CARBONARA BURGER
(Black Angus beef 220g, with guanciale jam, onion, egg yolk cream and parmesan)



Bebidas Drinks

Refrescos Soft drinks

Agua <i>Water</i> 1/2l	2,00
Agua gas <i>Sparkling water</i>	2,50
Refrescos <i>Soft drinks</i> 237ml	3,00
Zumo vaso <i>Glass juice</i>	2,90
Zumo naranja natural <i>Natural orange juice</i>	4,50

Cervezas Beers

Caña <i>Draft beer</i>	2,50
Pinta <i>Pint</i>	4,00
1/3 Cerveza nacional: (Mahou 5 / O'O / Sin Gluten)	3,00
1/3 Cerveza importación: (Heineken, Budweiser, Coronita, Alhambra Reserva)	4,00
Sidra Magners <i>Cider</i>	6,50
Sidra Kopparberg (fresa y lima)	7,50

Vinos Wines

Tinto de verano	4,00
Jarra 1l tinto verano	15,50
Copa sangría	4,00
Jarra 1l sangría	17,00
Jarra 1l sangría, cava con frutos rojos	28,00
Copa vino (tinto-blanco-rosado)	4,00

Cava

Cava Benjamín	6,80
Cava Botella 75cl	21,00

Combinados Mixed

Ron (Barceló, Brugal, Bacardi)	9,00
Ron Especial (Havana7, Legendario)	10,00
Vodka (Smirnoff, Absolut)	9,00
Vodka Especial (Velvedere, Grey Goose)	15,00
Ginebra (Larios, Beefeater)	9,00
Ginebra Especial (Larios 12, Larios Rosé, Tanqueray)	10,00
Ginebra Especial Premium (Bombay, Hendricks, Martin Miller's)	12,00
Whisky (Jameson, Red Label, White Label, Ballantines)	9,50
Whisky Especial (Jack Daniels, Black Label)	13,00
Tía María	8,00
Baileys	8,00
• Extra combinados <i>Extra Mixed</i> (Red Bull o Zumo de naranja / <i>Orange juice</i>)	+2,00

Licores Liqueur

Amaretto	8,00
Pacharán	8,00

Milkshakes

Fresa, Vainilla, Chocolate <i>Strawberry, Vanilla, Chocolate</i>	8,50
---	------

Cocktails

Mojito	10,00
Sex on the Beach	10,00
Piña Colada	10,00



Café

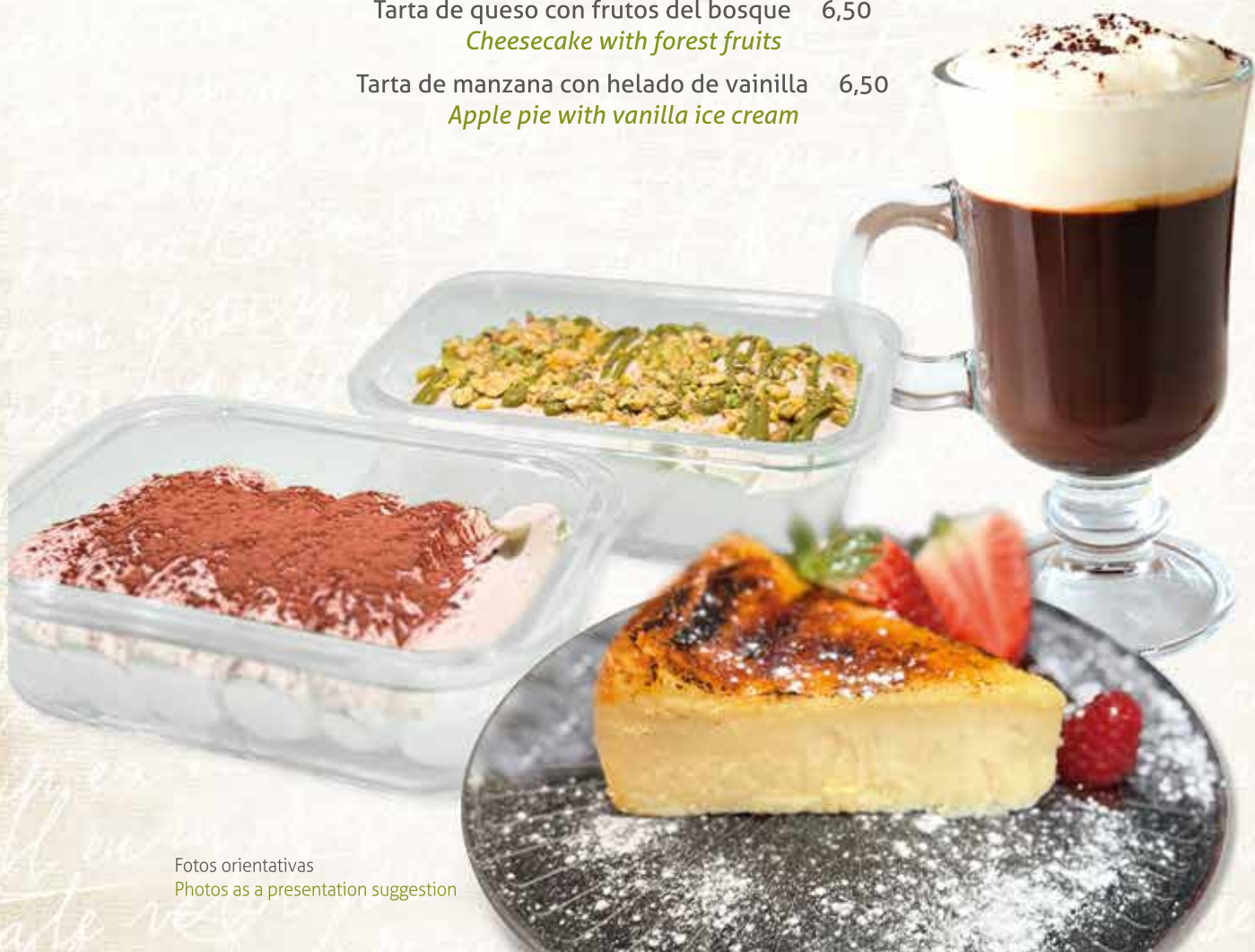
Café	2,50	Café Calipso	6,00
Capuccino	3,00	Café Baileys	6,00
Café Irlandés	6,00	Té e infusiones	2,50

Helados Ice Creams

Copa de helado 2 bolas	4,50
Copa de helado 3 bolas	6,00
(a elegir: fresa, vainilla, chocolate)	
(choice: strawberry, vanilla, chocolate)	

Pastres Desserts

Tiramisú tradicional	6,50
<i>Traditional tiramisu</i>	
Tiramisú de pistacho	8,50
<i>Pistachio tiramisu</i>	
Coulant de chocolate con bola de helado	6,50
<i>Chocolate coulant with scoop of ice cream</i>	
Brownie especial caliente con helado y nata	6,50
<i>Special hot brownie with ice cream and cream</i>	
Tarta de queso con frutos del bosque	6,50
<i>Cheesecake with forest fruits</i>	
Tarta de manzana con helado de vainilla	6,50
<i>Apple pie with vanilla ice cream</i>	





*Gracias por visitarnos,
hasta pronto*

*Thank's for your visit,
see you soon*