



ENTRANTES • STARTERS

Pan de masa madre
con ajo y mozzarella

Sourdough bread
with garlic and mozzarella

4.10

Puerro asado con pesto de tomate seco y avellana

Roasted leek with dried tomato pesto & hazelnut

8.50

Burrata con crema de trufa y setas

Burrata with truffle cream & mushrooms

13.00

Pan de masa madre "Primavera"
con tomate, ajo, albahaca y mozzarella

Sourdough bread "Primavera"
with tomato, garlic, basil and mozzarella

4.80

Albondiga de berenjena con tomate y burrata

Aubergine meatball with tomato and burrata

9.00

Vitello tonato
ternera cortada fina con mayonesa de atún

Vitello tonato
sliced veal with tuna mayonnaise

11.50

Langostinos frescos al ajillo

Fresh Shrimp with garlic

12.50

Tabla de quesos artesanos

Artisan assorted cheese plate

13.00

ENSALADAS • SALADS



Especial
Lechuga, cebolla, huevo duro, lomo de atún, aceituna negra, aguacate y tomate

Special
Lettuce, onion, hard-boiled egg, tuna loin, black olive, avocado & tomato

9.50

De Berenjenas
Berenjena, apio, cebolla, tomate cherry, piñones, alcaparras, aceituna negra y albahaca

Aubergines salad
Aubergine, celery, onion, cherry tomatoes, pine nuts, capers, black olives & basil

9.50

Cabra
Lechuga, canónigos, manzana, queso de cabra, salmón ahumado, avellanas, salsa de Porto y vinagreta

Cabra
Lettuce, canons, apple, cheese goat, smoked salmon, hazelnuts, sauce Porto & vinaigrette

14.00

César
Hojas de lechuga romana, salsa césar, crutones de pan casero, parmesano y pollo de corral

Cesar
Lettuce leaves, cesar sauce, bread crutons, parmesan & free-range chicken

10.50

Verde
Lechuga, nueves pecanas, aguacate, cebolla y vinagreta

Verde
Lettuce, pecan nuts, avocado, onion & vinaigrette

9.50

SOPAS • SOUPS

Minestrone
Clásica sopa de verdura de la cocina italiana
Classic italian veggs soup

6.50

Crema de calabaza

Pumpkin Cream

7.00

Pescado | Fish
Sopa de pescado elaborada con pescados de roca y verduras
Fish soup with local fish and veggs

9.00



PIZZA DE MASA MADRE • SOURDOUGH PIZZA



5 Quesos 12.50
Gorgonzola DOP, mozzarella fior di latte, talegio, scamorza y parmesano
Gorgonzola DOP, mozzarella fior di latte, talegio, scamorza & parmesan

Tomate y Burrata 13.00
Mozzarella, tomates cherry bio, albahaca y burrata
Mozzarella, organic cherry tomatoes, basil & burrata

Costilla asada y espinaca 13.00
Mozzarella, costilla de cerdo, scamorza y espinaca salteada
Mozzarella, pork rib, scamorza & sauteed spinach

Margarita 8.50
Tomate, mozzarella y albahaca
Tomato, mozzarella & basil

Marinara 6.50
Tomate, ajo orégano y el mejor aceite de oliva
Tomato, garlic, oregano & the best olive oil

Prosciutto 10.50
Tomate, mozzarella, jamón cocido natural
Tomato, mozzarella & ham

Caprichosa 10.50
Tomate, mozzarella, jamón cocido natural y champiñones
Tomato, mozzarella, ham & mushrooms

Chorizo picante 11.00
Tomate, mozzarella, chorizo picante y albahaca
Tomato, mozzarella, spicy chorizo & basil

Atún 11.00
Tomate, mozzarella, atún en conserva, cebolla roja y aceitunas
Tomato, mozzarella, tuna, red onion & olives

Cabra 12.50
Tomate, mozzarella, verduras de temporada y ecológicas asadas, queso de cabra y albahaca
Tomato, mozzarella, organic roasted veggs, goat cheese & basil

Melanzane 12.00
Tomate, mozzarella, berenjena, mozzarella de buffalo, albahaca y parmesano
Tomato, mozzarella, aubergines, buffalo mozzarella, basil & parmesan

Napoli 12.00
Tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas, alcaparras y orégano
Tomato, anchovies, capers, olives & oregano

Alpujarreña 13.50
Tomate, mozzarella, rúcula, parmesano y jamón ibérico
Tomato, mozzarella, rocket, parmesan & cured ham

Prosciutto y Buffalo 13.50
Tomate, mozzarella, jamón cocido natural, mozzarella de buffalo y albahaca
Tomato, mozzarella, natural cooked ham, buffalo mozzarella & basil

Setas 14.00
Crema de calabaza, mozzarella, setas salteadas y jamón ibérico
Pumpkin cream, mozzarella, sautéed mushrooms & iberian ham



PESCAO DE ESTERO • ESTUARY FISH

Filete de lubina con salsa de cherrys
con patatas a lo pobre y verduras del día

Grilled seabass fillet in cherry tomato
with spanish potatoes & fresh veggs

17.50

Filete de Dorada a la parrilla
con patatas a lo pobre y verduras del día

Grilled seabream fillet
with spanish potatoes & fresh veggs

17.50

Mejillones "a la Belga"

Mussels "a la Belga"

15.50

GARNES • MEATS



Utilizamos pastas secas de trigo provenientes de agricultura ecológica y los mejores ingredientes para nuestras salsas.

Escalope de pollo de corral
(Guarnición spaguetti +2.00€)

Fried breaded free-range chicken
(Garrison spaguetti +2.00€)

11.50

Churrasco de pollo a la parrilla

Grilled Chicken Steak

12.00

Escalope pizzaiolo
Pollo de corral empanado y frito, con salsa de tomate y mozzarella fundida
(Guarnición spaguetti +2.00€)

Fried breaded free-range chicken
Topped with tomato & mozzarella
(Guarnición spaguetti +2.00€)

13.50

Costilla de cerdo asada

Roast pork rib

15.00

Entrecote de ternera

Veal entrecote

20.00

Solomillo de ternera

Veal sirloin steak

24.00



Todas nuestras elaboraciones son artesanas y en ellas usamos productos ecológicos de temporada.

All our elaborations are handmade & we use organic seasonal products in them.

La guarnición de spaguetti solo puede ser carbonara, napolitana o boloñesa. Los platos de carne se acompañan de patatas fritas caseras y verduras del día.

PASTA RELENA • STUFFED PASTA



Lasaña 12.50
Con boloñesa de retinto
Veal meat lasaña

Canelones de tres carnes 12.50
Guiso de carnes de pollo, cerdo y ternera con verduras y especias
Chicken, pork, veal & veggs stew cannelloni

Canelones de espinaca 12.00
Rellenos de espinacas frescas rehogadas con ajo, ricotta y parmesano
Fresh spinach, ricotta & parmesan cannelloni

Raviolis de espinaca y ricotta 12.50
Terminados en nuestra salsa de setas y nata
Raviolis filled with spinach, ricotta & parmesan in a mushrooms creamy sauce

Raviolis de calabaza, cebolla y provolone 12.50
terminados en nuestra salsa de calabaza asada
Pumpkin, onion & provolone ravioli finished in our roasted pumpkin sauce

BOGADILLOS • SANDWICH

Jamón cocido y scamorza | Sweet ham & scamorza

5.50

Ensaladilla de atún
Atún, huevo duro, tomate, lechuga y mayonesa
Tuna, boiled egg, tomato, lettuce & mayonnaise

5.50

Del Chef
Pollo, panceta, huevo, cebolla, tomate, lechuga y mayonesa
Chicken, bacon, egg, onion, tomato & lettuce

8.50

Italiano
Salsa de tomate seco, rúcula, mozzarella y jamón serrano
Dried tomato sauce, rocket salad, mozzarella & cured ham

7.50