



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Desde el 2021 La Trattoria es una pizzeria que pertenece a la Associazione Verace Pizza Napoletana que lleva 40 años protegiendo la autentica pizza napolitana. Masa altamente hidratada y fermentada hasta 24 horas, suave y fragante con el borde elevado e hinchado de aproximadamente 1-2 cm (la famosa cornisa), cocción al horno de leña a 430-480 C° en meno de 90 segundos.

Since 2021, La Trattoria is a pizzeria belonging to the Associazione Verace Pizza Napoletana, which has been protecting authentic Neapolitan pizza for 40 years. Highly hydrated and fermented dough for up to 24 hours, soft and fragrant with a raised and swollen edge of approximately 1-2 cm (the famous cornicione), baking in a wood oven at 430-480 C° in less than 90 seconds.



THE BEST INDEPENDENT PIZZERIAS IN SPAIN 2024

El fantástico reconocimiento recibido por parte de tan eminente organización que selecciona las mejores pizzerías del mundo es la recompensa a años de compromiso, sacrificios y errores que nos han llevado a ser considerados una de las 50 mejores pizzerías de España. Un premio que La Trattoria quiere compartir con todos aquellos clientes y proveedores que nos han seguido, apoyado y ayudado a lo largo de los años incluso en los momentos más difíciles.

The fantastic prize received from such an eminent organization that selects the best pizzerias around the world is the reward for years of commitment, sacrifices and mistakes that have led us to be considered one of the 50 best pizzerias in Spain. An award that La Trattoria wants to share with all those customers and suppliers who have followed us, supported us and helped us over the years even in the most difficult moments.

Entradas

Starters

Bufala e Pomodori (7)

13,50€

Mozzarella de Bufala fresca y tomates con aceite de oliva virgen extra orégano y albahaca

Fresh Buffalo milk mozzarella and tomatoes with extra virgin olive oil, basil and oregan

Insalata Primavera (7, 8, 12)

11,50€

Espinacas frescas, rúcula, manzana verde, queso Feta, nueces, crema de vinagre Balsámico

Fresh spinach, rocket, green apple, Feta cheese, walnuts, Aceto Balsamico cream

Insalata Mista (3, 4)

10,00€

Lechuga, tomates, cebolla, zanahoria, maíz, aceitunas negras, huevo duro, melva

Mixed salad with lettuce, tomatoes, onions, carrot, mais, black olives, boiled egg, bullet tuna

Insalata Trattoria (2, 7)

14,00€

Vinagreta de mango, lechuga mezclum, espinacas, aguacate, tomatitos, queso feta, mango, langostinos cocidos

Mango vinaigrette, lettuce heads, spinach, avocado, tomatoes, feta cheese, mango, cooked prawns

Insalata di Gamberi agli Agrumi (2)

10,00€

Langostinos cocidos, piña, tomatitos cherry, zanahoria rallada, cebolla morada, albahaca, vinagreta de naranja, lima y limón, jengibre en polvo y pimienta negra

Cooked prawns, pineapple, cherry tomatoes, grated carrot, red onion, basil, orange, lime and lemon vinaigrette, powdered ginger and black pepper

Provolone alla Mediterranea (7, 8)

11,00€

Queso provolone a la plancha con tomates cherry, aceitunas y orégano

Grilled provolone cheese with cherry tomatoes, olives and oregano

Burrata frita in crosta con Mortadella e Pistacchio (1, 5, 6, 7, 8, 10)

12,00€

Queso Burrata frito en costra envuelto en una loncha de Mortadella IGP y pistacho

Deep fried Burrata cheese crust wrapped in a slice of PGI Mortadella and pistachio

Entradas

Starters

Focaccia Oro del Estrecho (1, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11)

18,00€

Focaccia con crema de burrata y tartare de Atún Rojo Mackintosh

Focaccia con burrata cream and Mackintosh Red Tuna tartare

Focaccia Jabugo (1, 6, 7, 10)

18,00€

Focaccia caliente con surtido ibérico de bellota seleccionado directamente en Jabugo (cabecero de lomo, morcón, chorizo de lomo, papada curada) y queso Payoyo original

Hot focaccia with Iberian acorn-fed assortment selected directly in Jabugo (pork loin, morcón, pork loin chorizo, cured jowl) and original Payoyo cheese

Calamaro fritto (1, 14)

18,00€

Calamar de potera frito, tierno y del típico sabor dulce

Sweet and tender fried squid

Tartare di Tonno Rosso di Tarifa (4, 6, 8, 9, 10, 11)

18,00€

Tartare de Atún Rojo Mackintosh de Tarifa (150g)

Tartare of Mackintosh Tarifa Red Tuna (150g)

Calzoncino fritto (1, 6, 7, 10)

7,00€

Como un calzone pequeño frito y relleno de queso ricotta, pimienta negra, salame italiano, queso provola ahumado y tomate

Like a small calzone fried and filled with ricotta cheese, black pepper, Italian salami, smoked provola cheese and tomato

Montanara (1, 6, 7, 8, 10)

5,50€

tipica pizza frita napolitana de unos 10-12cm de diametro, eligela con

- salsa de tomate y Parmigiano
- queso cremoso Stracciatella y jamón Ibérico
- queso cremoso Stracciatella y Pesto de albahaca

Carpaccio di Filetto di Manzo Classico (7)

12,50€

Carpaccio de Solomillo de Ternera con Rucúla y Parmigiano

Carpaccio of Sirloin with Rocket and Parmigiano

Carpaccio di Filetto di Manzo Trattoria (7)

14,00€

Carpaccio de Solomillo de Ternera con escamas de Trufa negra y Parmigiano

Carpaccio of Sirloin with black Truffle flakes and Parmigiano cheese

Pasta

Lasagna Bolognese al forno a legna (1, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

13,00€

Lasaña de carne casera cocida al horno de leña

Wood-fired oven baked home made Lasagne

Lasagna Trattoria (1, 3, 6, 7, 10, 12)

13,00€

Lasaña casera con bechamel, ragú blanco de cerdo, provola y puerros

Homemade lasagna with béchamel, white pork ragù, provola and leeks

Risotto ai sapori di Autunno (1, 7)

15,00€

Risotto con spek, setas, crema de calabaza y queso Parmigiano

Risotto with speck, mushrooms, pumpkin cream and Parmigiano cheese

Carbonara autentica (1, 3, 7)

12,00€

Yema de huevo, pimienta negra, Guanciale Romano y queso Pecorino Romano

Pidela con Tonnarelli si te gusta la pasta gruesa y “al dente” o con los clásicos Espaguettis

Yolk, black pepper, Guanciale Romano and Pecorino Romano cheese

Order it with Tonnarelli if you like thick and “al dente” pasta or with the classic Spaghetti

Gnocchetti cremosi al Pesto Rosso (1, 6, 7, 8)

12,50€

Pequeños ñoquis con pesto de tomates secos, albahaca, ajo, almendras, pistachos y

queso Parmigiano y un toque de ricotta fresca di fuscella

Small gnocchi with sundried tomato pesto, basil, garlic, almonds, pistachios and

Parmigiano cheese and a touch of fresh fuscella ricotta

Spaghetti alla Puttanesca “nobile” (1, 4)

14,00€

Una versión “elegante” de una antigua receta italiana con tomates Pacchettelle del Vesuvio, aceitunas Taggiasche, alcaparras de Pantelleria y anchoas del Cantábrico

A “elegant” version of an old Italian recipe with Pacchettelle tomatoes from Vesuvio,

Taggiasche olives, Pantelleria capers and Cantabrian anchovies

Tagliatelle al Ragú Bolognese verace (1, 3, 9, 12)

11,50€

Tagliatelle con salsa Boloñesa casera

Tagliatelle with home made Bolognese sauce

Gnocchetti Funghi e Gorgonzola (1, 6, 7, 10)

12,00€

Pequeños ñoquis con salsa de setas silvestres y Gorgonzola (queso azul italiano)

Small dumplings with wild mushrooms and italian Gorgonzola blue cheese sauce

Linguine al Pesto Genovese (1, 6, 8, 10)

12,00€

Linguine con pesto de albahaca, piñones y Parmigiano

Linguine with basil pesto, pine nuts and Parmigiano cheese

Tagliatelle con salsa al Tartufo e Formaggio (1, 3, 6, 7, 10)

16,50€

Tagliatelle con salsa de trufa y queso

Tagliatelle with truffles and cheese

Fettuccine ai Gamberi Rossi di Garrucha (1, 2, 3, 9, 12)

19,00€

Tagliatelle finas cocinadas en bisque de gambas rojas de Garrucha y acompañados por su tartare
Fine tagliatelle cooked in Garrucha red shrimp bisque and accompanied by its tartare

Gnocchetti Gamberi e Zafferano (1, 2, 5, 6, 7, 9, 10, 12)

14,50€

Pequeños ñoquis con gambas, calabacines, azafrán y una pizca de nata
Small gnocchi with shrimp, zucchini, saffron and a bit of cream

Linguine ai Frutti di Mare (1, 2, 4, 12, 14)

16,00€

Linguine con mariscos frescos (almejas, mejillones, gambas y calamar) pídelo con o sin tomate

Linguine with fresh seafood (clams, mussels, prawns and squid) try it with or without tomato sauce

Mezzi Paccheri con Gamberi e Pesto di Pistacchi (1, 2, 5, 7, 8, 12)

14,50€

Mezzi paccheri con gambas y pesto de pistachos
Mezzi paccheri with prawns and pistachio pesto

Lunette al Tartufo (1, 3, 5, 6, 7, 10)

15,00€

Pasta rellena de trufa y ricotta con bechamel al parmesano, escamas de trufa y crujiente de jamón
Pasta stuffed with truffle and ricotta with parmesan bechamel, truffle chips and crispy ham

Ravioloni Ricotta e Spinaci (1, 3, 6, 7, 10)

14,00€

Ravioli rellenos de ricotta y espinacas con salsa de tomate san Marzano, gotas de pesto y Parmigiano
Ravioli stuffed with ricotta and spinach with San Marzano tomato sauce, pesto drops and Parmigiano cheese

Tortelli alla Zucca (1, 3, 6, 7, 8, 10)

14,00€

Tortelli rellenos de calabaza con panceta ahumada, romero y Parmigiano
Tortelli stuffed with pumpkin with smoked bacon, rosemary and Parmigiano sauce

Mezze lune con Caprino e Fichi (1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14)

14,50€

Medias lunas rellenas de queso de cabra y higos con crema de queso Pecorino y miel
Half moons stuffed with goat cheese and figs with pecorino cheese cream and honey

Fagottini Formaggio e Pera con salsa Noci (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14)

14,00€

Saquitos rellenos de queso y pera con salsa de nueces
Little bags filled with cheese and pears with walnuts sauce

Pasta al pomodoro o all'olio per bambini (1)

8,00€

Pasta con salsa de tomate o aceite de oliva para niños
Pasta with tomato sauce or olive oil for children

Tenemos pasta sin gluten, por favor avise el camarero con antelación
We have gluten free pasta, please notify in advance the waiter

Pizzas al Horno de Leña

Wood Fired Pizza

 THE BEST
INDEPENDENT PIZZERIAS
IN SPAIN 2024

Margherita (1, 6, 7, 10)

10,00€

Tomate, mozzarella, albahaca

Tomato, mozzarella, basil

Prosciutto e Funghi (1, 6, 7, 10)

11,50€

Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones

Tomato, mozzarella, ham, champignons

La Bufala fresca (1, 6, 7, 10)

13,00€

Tomate, albahaca, Mozzarella de Bufala fresca (no horneada)

Tomato, basil and fresh Buffalo mozzarella (not baked)

Cipolla e Salamino (1, 6, 7, 10)

11,50€

Tomate, mozzarella, cebolla, salami picante

Tomato, mozzarella, onions, hot chili pepper salami

Napoletana 2.0 (1, 4, 6, 7, 10)

14,50€

Mozzarella, tomates “Pacchettelle del Vesuvio”, aceitunas

“Taggiasche”, alcaparras de Pantelleria y anchoas del

Cantábrico (se añaden cuando la pizza sale del horno)

Mozzarella, Pacchettelle del Vesuvio tomatoes,

Taggiasche olives, Pantelleria capers and Cantabrian

anchovies (added as soon as pizza comes out of the

oven)

Calzone Classico (1, 6, 7, 10)

11,50€

Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones, ricotta

Tomato, mozzarella, ham, champignons, fresh cheese

Carbonara autentica (1, 3, 6, 7, 10)

13,00€

Provola ahumada, Guanciale Romano, “Carbocrema” con solo

yema de huevo, sal, pimienta y queso Pecorino

Smoked Provola cheese, Guanciale Romano, “Carbocrema”

with just egg yolk, salt, pepper and Pecorino cheese

Diego (1, 6, 7, 10)

11,00€

Tomate, queso provola ahumado, guanciale,

cebolla, parmesano

Tomato, smoked provola cheese, guanciale, onions,

parmesan

Montanara (1, 6, 7, 10)

13,00€

Tomate, mozzarella, beicon ahumado, patatas al

horno, champiñones, parmesano

Tomato, mozzarella, smoked bacon, oven cooked

potatoes, mushrooms, Parmesan

Marinara (1, 6, 10)

8,00€

Tomate, ajo, orégano, albahaca

Tomato, garlic, oregan, basil

Margherita DOC (1, 6, 7, 10)

13,00€

Tomates san Marzano, mozzarella de bufala, albahaca

San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, basil

Almadraba (1, 4, 6, 7, 10)

11,50€

Tomate, mozzarella, atún, cebolla

Tomato, mozzarella, tuna fish, onions

Rustica (1, 6, 7, 10)

12,00€

Tomate, mozzarella, salame italiano, ricotta di fuscella

Tomato, mozzarella, italian salami, fuscella ricotta cheese

Capricciosa (1, 4, 6, 7, 10)

12,50€

Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones,

alcachofas, anchoas

Tomato, mozzarella, ham, champignons,

artichokes, anchovies

Quattro Formaggi (1, 6, 7, 10)

12,00€

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano,

Provolone curado

Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano,

cured Provolone

Primavera (1, 6, 7, 10)

14,50€

Tomates frescos, mozzarella de Bufala, jamón

serrano, rucula, escamas de Parmigiano

Fresh tomatoes, Buffalo milk mozzarella, serrano

raw ham, rocket, Parmigiano flakes

Calabrese (1, 6, 7, 10)

13,00€

Tomate, queso provola ahumado, salami picante, n'duja

(embutido ahumado y picante), queso pecorino picante

Tomato, smoked provola cheese, spicy salami, n'duja

(smoked and spicy sausage), hot pecorino cheese

Trattoria (1, 6, 7, 10)

14,50€

Tomate, mozzarella de Bufala, jamón serrano,

setas silvestres

Tomato, Buffalo mozzarella, serrano raw ham,

wild mushrooms

Crudo e Bufala (1, 6, 7, 10) 14,50€

Tomatitos cherry semisecos, mozzarella de bufala, jamón serrano, escamas de parmesano

Semydried cherry tomatoes, buffalo mozzarella, raw serrano ham, parmesan chips

Pastrami (1, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12) 14,00€

Pastrami de Black Angus, Mozzarella, Gorgonzola, setas silvestres, escamas de Parmigiano y nueces

Black Angus Pastrami, Mozzarella, Gorgonzola, wild mushrooms, Parmigiano flakes and walnuts

Vegana (1, 6, 8, 10) 13,00€

Crema de calabaza, albahaca, aceitunas, cebolla, orégano, N'dujia picante vegana

Pumpkin cream, basil, olives, onion, oregano, spicy vegan N'dujia

Pesto e Melanzane (1, 6, 7, 8, 10) 12,50€

Tomate, mozzarella, pesto de albahaca, berenjenas fritas, beicon ahumado

Tomato, mozzarella, basil pesto, eggplant, smoked bacon

Vegetariana (1, 6, 7, 10) 13,00€

Mozzarella, crema de calabacines, berenjena, pimientos, espinacas, tomates

Mozzarella, zucchini cream, aubergine, peppers, spinach, tomatoes

Pizzas Gourmet

Tartufo (1, 6, 7, 10) 17,00€

Mozzarella, crema de trufa, setas Boletus, rucula, spek

Mozzarella, truffle cream, Boletus mushrooms, rocket, spek

Black Angus (1, 4, 6, 7, 9, 10, 11) 18,00€

Burrata, carpaccio de Black Angus ahumado,

trufa, rucula, tomatitos cherry, zeste de limón

Burrata, smoked Black Angus carpaccio, truffle, rocket, cherry tomatoes, lemon zest

Da Impazzire (1, 6, 7, 10) 16,00€

Pizza con el borde relleno de provola ahumada, con

tomate, cebolla, salami picante y gorgonzola

Pizza with the edge stuffed with smoked provola, with tomato, onion, spicy salami and gorgonzola

Bombazza (1, 6, 7, 10) 16,00€

Pizza con el borde relleno de ricotta, con crema de calabaza, tomatitos cherry semisecos, provola ahumada, pesto y parmesano

Pizza with the edge stuffed with ricotta, with pumpkin cream, semydried cherry tomatoes, smoked provola, pesto and Parmesan

Payoyo & Cotto (1, 6, 7, 10) 15,00€

Crema de queso Payoyo, jamón cocido italiano artesanal, alcachofas confitadas, crema de setas

Payoyo cheese cream, artisanal Italian cooked ham, candied artichokes, mushroom cream

Li Mortazzi Tua (1, 5, 6, 7, 8, 10) 16,50€

Mozzarella, burrata, pesto de pistacho, mortadella,

pesto de albahaca, pistachos

Mozzarella, burrata, pistachio pesto, mortadella, basil pesto, pistachios

McTominay (1, 3, 6, 7, 10) 17,00€

Queso provola ahumada, Jamón Iberico, alcachofa

confitadas, patatas al horno, huevo poché

Smoked provola cheese, Iberian ham, candied artichokes, oven cooked potatoes, poached egg
50% DISCOUNT for our Scottish customers!

¡Olé Andalucía! (1, 6, 7, 10) 17,00€

Crema de queso Payoyo, queso Andazul, higos secos,

Jamón Ibérico y nueces

Payoyo cheese cream, Andazul cheese, dried figs, Iberian ham and walnuts

La Porchetta (1, 5, 6, 7, 8, 10) 16,00€

Mousse de pistachos y Gorgonzola, tomatitos cherry semisecos, provola ahumada y porchetta italiana(carne mechada de cerdo)

Pistachio and Gorgonzola mousse, semydried cherry tomatoes, smoked provola and italian porchetta (thin slices of braised pork)

Cecina de León (1, 3, 6, 7, 10) 18,00€

Mozzarella de Bufala, cecina de León, crema de setas, escamas de parmesano, huevo poché

Buffalo mozzarella, León cured meat, cream of mushrooms, Parmigiano flakes, poached egg

Carne y Pescado

Meat and Fish

Entrecote di Vacca alla piastra (1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11) 20,00€

Entrecot de lomo bajo de vaca a la plancha

Grilled Beef Sirloin

Filetto di Vacca 25,00€

- al Pepe Verde (1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11)

- al Gorgonzola e Funghi (5, 6, 7)

Jugoso y tierno solomillo de vaca, pídelo solo o acompañado con salsa a la pimienta verde o salsa de queso gorgonzola y setas

Juicy and tender beef tenderloin, try it alone or accompanied with green pepper sauce or gorgonzola cheese and mushroom sauce

Tagliata di Vacca Rucola e Parmigiano (7) 22,00€

Lomo bajo de vaca fileteado con rúcula y Parmigiano *Sliced beef loin with rocket and Parmigiano*

Tagliata di Vacca Tartufo e Porcini (7) 24,00€

Lomo bajo de vaca fileteado con trufa y setas Boletus *Sliced beef loin with truffle and Boletus mushrooms*

Cotoletta di Pollo con patate fritte (1) 14,00€

Filetes de pechuga de pollo empanados con patatas fritas *Breaded chicken breast fillets with French fries*

Tonno Rosso di Tarifa (4) 23,00€

Atún Rojo Mackintosh de Tarifa a la plancha

Mackintosh Red Tuna from Tarifa grilled

Tentacolo di Polpo cotto a bassa temperatura alla griglia (2, 4, 14) 21,00€

Tierna pata de pulpo cocida a baja temperatura y rematada a la parrilla

Low temperature cooked and grilled octopus tentacle, tender and juicy

Calamaro alla piastra (14) 20,00€

Calamar de potera a la plancha con salsa verde, tierno y del típico sabor dulce

Grilled squid with green sauce, sweet and tender

Tutti i piatti di carne e pesce sono accompagnati da un contorno di verdure
Todos los platos de carne y pescado van acompañados por verduras variadas
All meat and fish courses are accompanied by mixed vegetables

Postres

Dessert

Tiramisú della Casa (1, 3, 6, 7, 8)

5,00€

Una base de galletas Savoiardi mojadas en café con una crema de mascarpone y huevos
Coffee soaked Savoiardi biscuits with a soft cream of mascarpone and eggs

Tiramisú al Pistacchio (1, 3, 5, 6, 7, 8)

6,00€

Otra versión del mas famoso de los postresitalianos, un base de galletas “Savoiardi” mojadas en café con una suave crema de mascarpone, huevos y pistacho dulce
Another version of the most famous Italian dessert, a base of “Savoiardi” biscuits soaked in coffee with a soft mascarpone cream, eggs and sweet pistachio.

Panna Cotta con Frutti del Bosco (1, 7)

5,00€

Nata cocida con vainilla natural acompañada con salsa de frutas del bosque
Sweetened cream with natural vanilla served with wild berries sauce

Cannolo Siciliano (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11)

5,00€

Masa crujiente en forma de tubo con un riquísimo relleno a base de crema de ricotta en su interior
Crispy tube-shaped dough with a delicious ricotta cream filling inside

Cheesecake (1, 3, 7, 8)

5,00€

Tarta de queso cocida al horno con salsa de frutos del bosque
Cheesecake with berry sauce

Torta Fondant al Cioccolato (3, 6, 7, 8)

5,00€

Tarta de puro chocolate cremoso acompañado por helado al pistacho
Pure creamy chocolate cake accompanied by pistachio ice cream

Nodini fritti con Nutella e Pistacchio (per 3-4 persone) (1, 5, 6, 7, 8)

11,00€

Palitos de masa fritos cubierto por Nutella y crema de pistacho dulce (para 3-4 personas)
Fried dough sticks covered in Nutella and pistachio sweet sauce (for 3-4 people)

Vinos Tintos

Red Wines

Rosso della casa

House red wine

1 L	12,00€
1/2 L	8,50€
copa (glass)	3,00€

Lambrusco Rosso - Italia

19,00€

Primitivo di Manduria - Italia

24,00€

Chianti Gallo Nero - Italia

22,00€

Amarone della Valpolicella - Italia

50,00€

Brunello di Montalcino - Italia

55,00€

Vetusta vino ecológico Ribera del Duero - España

19,00€

Pagos de Valcerracin roble Ribera del Duero – España

19,50€

Pagos Anguix Ribera del Duero - España

33,00€

Viuda Negra crianza Rioja - España

20,00€

Tesalia Tierra de Cadiz - España

40,00€

Vinos Blancos

White Wines

Bianco della casa	1 L	12,00€
<i>House white wine</i>	1/2 L	8,50€
	copa (glass)	3,00€

Sauvignon dei Colli Orientali del Friuli - Italia 18,00€

Pinot Grigio dei Colli Orientali del Friuli - Italia 18,00€

Vinos Blancos espumosos

Sparkling White Wines

Prosecco Treviso millesimato extra dry - Italia 19,00€

Spumante Ribolla Gialla dei Colli Orientali del Friuli - Italia 21,00€
copa (glass) 4,50€

Moscato frizzante Viña Tendida - España 14,00€
copa (glass) 3,50€

Vinos Rosados

Rosè Wines

Rosato de la casa	1 L	12,00€
<i>House rosé wine</i>	1/2 L	8,50€
	copa (glass)	3,00€

Lambrusco Rosato 19,00€

Cerveza de barril Estrella Galicia

Draft beer Estrella Galicia

Normal	0,35 L	2,50€
Grande (large)	0,50 L	3,50€

Cervezas en botella

Bottled beers

Nastro Azzurro (Italia 0,33 lt)	3,50€
Estrella Galicia (España 0,33 lt)	3,00€
Estrella Galicia sin gluten – gluten free (España 0,25 lt)	2,50€
Alhambra reserva 1925 (España 0,33 lt)	3,50€
Corona (Mexico 0,33 lt)	3,50€
Dos Mares IPA (España - Tarifa 0,33 lt)	4,00€
Dos Mares Irish Red (España - Tarifa 0,33 lt)	4,00€
Franziskaner Weissbier (Alemania 0,5 lt)	5,00€
Estrella Galicia tostada 0,0 (España 0,25 lt)	2,50€
Estrella Galicia 0,0 (España 0,25 lt)	2,50€

Amaros y licores Italianos

Italian Spirits

Averna, Montenegro, Fernet Branca, Grappa,	
Limoncello, Arancello, Sambuca Molinari, Martini,	3,50€
Aperol, Campari, Amaretto di Saronno	

Selección de destilados

Selection of brandy, whisky, rum, gin

Solo (alone)	5,00€
Combinado (mixed)	7,00€

Caffé espresso o largo (no servimos otros tipos de café)	1,50€
---	-------

De acuerdo con lo establecido en el **REGLAMENTO DE LA (UE) N° 1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, informamos a nuestros clientes, que **los productos comercializados pueden contener alérgenos**. Para mayor información consulte a nuestro personal.

- | | | | | | |
|----|---|------------|-----|---|--------------|
| 1. |  | GLUTEN | 8. |  | FRUTOS SECOS |
| 2. |  | CRUSTACEOS | 9. |  | APIO |
| 3. |  | HUEVOS | 10. |  | MOSTAZA |
| 4. |  | PESCADO | 11. |  | SESAMO |
| 5. |  | CACAHUETE | 12. |  | SULFITOS |
| 6. |  | SOJA | 13. |  | ALTRAMUZ |
| 7. |  | LECHE | 14. |  | MOLUSCOS |