

APERITIVO

SAVORY CROISSANT

Croissants salados
4,5 each *cada uno*

ITALIAN TAPAS MIX

our selection
selección de tapas italianas mixtas
4 for *por* 7
6 for *por* 10

CRUDITÉS WITH PEPPER OIL AND OLIVE PATÉ ¹¹

*crudités con aceite de pimienta y paté de
aceitunas*
12

ACCIUGHE DEL CANTABRICO ^{*1,7,4}

toasted bread, butter, anchovies
*anchoas del Cantábrico con pan tostado
y mantequilla*
12

CLASSIC PINSA ROMANA ^{*1,7}

roman style pizza with burrata, zucchini
cream, tomato, basil
*pinsa romana con burrata, crema de
calabacín, tomate, albahaca*
12

SALUMI & CHEESE FOR 2 ^{1,7,8,12}

Embutidos y quesos para 2
25

SANDWICHES

AVOCADO & SALMON TOAST ^{*1,4}

14

CLUB SANDWICH ^{*1,3,12}

toasted bread, chicken breast, bacon,
tomato, lettuce, mayonnaise
*pan tostado, pechuga de pollo, bacon,
tomate, lechuga, mayonesa*
14

SALADS

GREEK SALAD ⁷

feta cheese, fennel, olives, cucumber
queso feta, hinojo, aceitunas, pepino
13

CAESAR SALAD ^{*1,7}

romaine, croutons, parmigiano reggiano,
chicken breast, caesar dressing
*lechuga romana, picatostes, parmigiano
reggiano, pechuga de pollo, salsa César*
13

SWEETS

SWEET OF THE DAY

6,5

TIRAMISÙ ^{*1,3,6,7}

6,5

BERRY CHEESECAKE ^{*1,3,6,7}

cheesecake con frutos rojos
6,5

CHAMPAGNE SORBET ^{*7,12}

10



OYSTERS & CAVIAR

FINE DE CLAIRE OYSTERS ¹⁴

champagne mignonette, tabasco
*ostras Fine de Claire, mignonette al
champán, tabasco*
3 for *por* 12 6 for *por* 24

BURRATA & CAVIAR ^{7,4}

Asetra caviar
35

RED PRAWN & CAVIAR TARTARE ^{*2,4}

red prawn, cucumber, Asetra caviar 10g
Tartar de gamba roja, pepino y caviar
Asetra 10 g
75



CLASSICS

PROSCIUTTO DI PARMA & BURRATA ⁷

18

VITELLO TONNATO ^{3,4,12}

roasted veal, tuna sauce, capers
ternera asada, salsa de atún, alcaparras
18

BEEF TARTARE ^{*8}

fassona beef, hazelnuts
carne fassona, avellanas
19
+ shaved black truffle +10
+ trufa negra

SMOKED ATLANTIC SALMON ⁴

capers, balsamic vinegar
salmón ahumado, alcaparras, vinagre balsámico
19,50



PASTA

GNOCCHI AL PESTO ^{*1,7,8}

basil pesto
pesto de albahaca
16

SEAFOOD TAGLIOLINI ^{*1,2,7,8}

red prawns, arugula, pistachio
tagliolini con gambas rojas, rúcula y pistacho
20
+ caviar +20

RISOTTO ALLA MILANESE ^{*7}

Carnaroli rice with saffron
arroz Carnaroli con azafrán
20



TRUFFLE TAGLIOLINI ^{*1,7}

butter, shaved black truffle, pecorino
tagliolini con trufa negra, mantequilla, queso pecorino
25
+ caviar +20



CHAMPAGNE

BOLLICINE&CO. Extra Brut

14 84
0,10 L 0,75 L

MOËT & CHANDON Impérial Brut

15 90
0,10 L 0,75 L

BOLLICINE&CO. Rosé Réserve

16 96
0,10 L 0,75 L

MOËT & CHANDON Impérial Rosé

18 108
0,10 L 0,75 L

MOËT & CHANDON Ice Impérial Brut

18 108
0,10 L 0,75 L

MOËT & CHANDON Grand Vintage Brut

23 138
0,10 L 0,75 L



MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

Drink well, drink responsibly

*Bebe bien, bebe con
responsabilidad*

from 5pm

A partir de las 17:00

“LA DOLCE VIDA”

2 CLASSIC SPRITZ / SANGRIA
ITALIAN TAPAS MIX

20

COCKTAILS

CHANDON GARDEN SPRITZ

spiced orange bitter, spumante brut
Bíter de taronja especiada, escumós brut
7

CLASSIC SPRITZ

aperol / campari, prosecco, soda
8 30 🍹

SANGRIA

8 30 🍹

NEGRONI

12

BULLDOG TONIC

12

WINE & BEER

ARTISANAL BEER *Cerveza artesanal* ¹

6 0,5 L

PROSECCO doc brut

8 40
0,10 L 0,75 L

CUVÉE ROSA extra dry

8 40
0,10 L 0,75 L

LOCAL white wine

sauvignon blanc
5,90 25
0,10 L 0,75 L

LOCAL white wine

chardonnay
5,90 25
0,10 L 0,75 L

LOCAL red wine

5,90 25
0,10 L 0,75 L

SOFT DRINKS

still / sparkling water

agua natural / con gas
2,80
0,5 L

coca cola regular / zero

4
0,33 L

croдино

4
0,1 L

COFFEE

espresso / decaffeinated

descafeinado
3

macchiato

3,5

american coffee *café americano*

4

cappuccino *capuchino*

5

latte macchiato

5