



food and drinks

## ENTRADAS FRIAS/COLD STARTERS

### BRUSCHETTA TRADIZIONALE – 4,50 €

*Tomate, ajo, albahaca y orégano / Tomato, garlic, basil and oregano*

### BRUSCHETTA MOZZARELLA DI BUFALA – 6,00 €

*Tomate, ajo, mozzarella de Búfala y pesto de albahaca  
Tomato, garlic, buffalo mozzarella and basil pesto sauce*

### BRUSCHETTA AL SALMONE – 7,50 €

*Salmón ahumado, rúcula y trufa negra rallada  
Smoked salmon, rocket salad and grated black truffle*

### BRUSCHETTA CON AVOCADO – 6,50 €

*Aguacate, mozzarella de Búfala y tomate seco  
Avocado, buffalo mozzarella and sun dried tomatoes*

### PANE ALL'AGLIO – 3,50 €

*Pan con ajo / Garlic bread*

### PANE ALL'AGLIO CON FORMAGGIO – 4,50 €

*Pan con ajo y queso / Garlic bread with cheese*

### CARPACCIO DI POLIPO – 16,50 €

*Carpaccio de pulpo sobre cama de rúcula, pimienta roja, verde y amarillo con vinagreta de lima y miel  
Octopus carpaccio with rocket salad, red, green and yellow pepper with lime juice & honey dressing*

### CARPACCIO DI SALMONE – 15,00 €

*Carpaccio de salmón con vinagreta Gravalax / Salmon carpaccio served with Gravalax dressing*

### CARPACCIO DI TONNO ROSSO – 16,50 €

*Carpaccio de atún rojo con vinagreta de albahaca y vinagre balsámico  
Tuna carpaccio with green basil and balsamic cream*

### CARPACCIO DI MANZO – 17,50 €

*Carpaccio de ternera con rúcula, parmesano y una reducción de vinagre balsámico  
Beef carpaccio with rocket salad, parmesan cheese and balsamic vinegar reduction*

### VITELLO TONATO – 17,00 €

*Carne de ternera blanca asada, servida fría con una suave mayonesa de atún y alcaparras  
Cold roasted veal, served with light tuna & capers mayonnaise sauce*

### TATAKI DI TONNO – 21,00 €

*Tataki de atún rojo servido con sésamo blanco y negro, mayonesa de wasabi y rúcula  
Red tuna tataki served with white and black sesame seeds, wasabi mayonnaise and rocket salad*

### COCKTAIL DI GAMBERETTI E CANTALUPE MELONE IN SALSA ROSA – 15,50 €

*Cóctel de gambas con melón Cantaloupe en salsa rosa  
Shrimp cocktail with Cantaloupe melon and red sauce*

### DEGUSTAZIONE GOURMET DELLO CHEF – 18,50 €

*Selección Gourmet de entrantes del chef / Chef's selection of assorted cold starters*

### PROSCIUTTO SAN DANIELE CON MOZZARELLA DI BUFALA E MELONE – 14,50 €

*Jamón San Daniele con mozzarella de Búfala y melón  
San Daniele ham with buffalo mozzarella and melon*

### SALMONE AFFUMICATTO CON GAMBERONI E AVOCADO – 15,00 €

*Salmón ahumado con langostinos, aguacate y salsa rosa  
Smoked salmon with king prawns, avocado and cocktail sauce*

### TARTAR DI SALMONE CON AVOCADO, MANGO E ANETO – 16,50 €

*Tartar de salmón con aguacate, mango y eneldo / Salmon tartar with avocado, mango and dill*

### TARTAR DI TONNO ROSSO – 18,50 €

*Tartar de atún rojo con aguacate, pepino, cebolla, wasabi salsa de soja de lima y manzana  
Red tuna tartar with avocado, cucumber, onion and wasabi served with apple & lime soy sauce*

### BRESAOLA CON RUCOLA E PARMIGIANO – 14,50 €

*Bresaola con rúcula y parmesano / Bresaola smoked beef with rocket salad and parmesan cheese*

### PROSCIUTTO IBERICO – 18,50 €

*Jamón Ibérico / Iberian ham*

### AFFETTATO MISTO – 14,00 €

*Selección de embutidos italianos / Selection of italian cold cuts*

## ENTRADAS CALIENTES/WARM STARTERS

### FOIE GRAS CON MELE E PERE – 16,50 €

*Foie gras con manzana y pera caramelizadas, con crema de vinagre balsámico*  
*Foie gras with caramelized apples and pears served with balsamic vinegar cream*

### GAMBERETTI AL PIL PIL – 14,50 €

*Gambas Pil Pil / Prawns Pil Pil*

### COZZE “NOTO” – 13,50 €

*Mejillones franceses con chalota, nata, citronelo y cebollino*  
*French mussels with shallots, fresh cream, lemongrass and chives*

### SAUTÉ DI VONGOLE – 14,00 €

*Sauté de almejas con ajo, aceite de oliva, vino blanco y un toque picante de guindilla*  
*Sauteed clams with garlic, olive oil, white wine and a touch of chili*

### CAPESANTE CON ASPARAGI – 16,50 €

*Vieiras a la plancha con espárragos, micro mézclum y vinagreta de anchoas*  
*Lightly cooked scallops with asparagus, micro mesclun and anchovies dressing*

### CAMEMBERT FRITTO – 13,00 €

*Queso camembert frito con micro mézclum, vinagreta agridulce y sésamo blanco y negro*  
*Fried camembert cheese with micro mesclun, sweet & sour dressing and black & white sesame seeds*

## ENSALADAS/SALADS

### INSALATA VEGANA DE QUINOA CON VERDURE – 13,50 €

*Ensalada vegana de quínoa con aguacate, espárragos, maíz, calabaza y cebolla roja*  
*Vegetarian quinoa salad with avocado, asparagus, corn, pumpkin and red onion*

### INSALATA CANONICO – 15,50 €

*Gambas salteadas, espárragos, granada, aguacate y anacardo*  
*Sauteed shrimps, asparagus, pomegranate seeds, avocado and cashews*

### INSALATA CESARE – 14,50 €

*Lechuga verde, pollo, parmesano, pan tostado y salsa César*  
*Green lettuce, chicken, parmesan, toasted bread and Caesar sauce*

### INSALATA DI MARE – 17,50 €

*Calamares, almejas, mejillones, gambas y pulpo con vinagreta de limón*  
*Squid, clams, mussels, prawns and octopus, dressed with lemon vinaigrette*

### INSALATA EXOTICA DI ARAGOSTA – 18,50 €

*Bogavante con papaya, brotes de ensalada, aguacate, aderezada con una vinagreta de lima y chili rojo fresco*  
*Lobster with papaya, lettuce buds and avocado dressed with lime & fresh red chili dressing*

### INSALATA CAPRESE – 11,00 €

*Tomate, mozzarella de Búfala y albahaca fresca*  
*Tomato, buffalo mozzarella and fresh basil*

### INSALATA VITAMINICA – 14,50 €

*Espinacas frescas baby, manzana, aguacate, nueces, anacardo, tomates cherry, queso de cabra gratinado y compota de frambuesa*  
*Fresh baby spinach leaves, apple, avocado, walnuts, cashews, cherry tomatoes, gratinated goat cheese and raspberry marmalade*

## SOPAS/SOUPS

### MINISTRONE – 7,50 €

*Sopa de verduras / Vegetable soup*

### ZUPPA DEL GIORNO – 7,50 €

*Sopa del día / Soup of the day*

### ZUPPA DI PESCE – 11,00 €

*Sopa de pescado y marisco / Fish and seafood soup*

## PASTA & RISOTTI/PASTA & RISOTTO

### SPAGHETTI AGLI SCAMPI – 16,00 €

*Pasta con langostinos, tomate y un toque del chef / King prawns and tomatoes with a chef's touch*

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE – 14,50 €

*Pasta con almejas, ajo, vino blanco y perejil / Spaghetti with clams, white wine, garlic and parsley*

### TAGLIATELLE MARE E MONTI – 17,00 €

*Pasta con mariscos, setas y un toque de nata  
Pasta with seafood, wild mushrooms and a touch of cream*

### SPAGHETTI CON I FRUTTI DI MARE – 18,00 €

*Pasta con almejas, mejillones, langostinos, calamares, pulpo y tomates cherry  
Pasta with clams, mussels, king prawns, squid, octopus and cherry tomatoes*

### PENNE ALL' ARRABBIATA – 13,00 €

*Pasta con tomate, ajo, guindilla, con ligero perfume de boletus  
Pasta with tomatoes, garlic and chili with a light touch of boletus mushrooms*

### FETTUCCINE AL PESTO – 16,00 €

*Pasta con pesto de albahaca, tomate seco y queso de cabra gratinado  
Pasta with basil pesto, sun dried tomatoes and gratinated goat cheese*

### FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI – 15,00 €

*Pasta con boletus y nata / Pasta with boletus mushrooms and cream*

### SPAGHETTI PIL PIL – 16,50 €

*Gambas, tomate seco, ajo, guindilla y pimiento rojo  
Prawns, sun dried tomatoes, garlic, chili and paprika*

### TAGLIATELLE AL SALMONE – 15,50 €

*Pasta con salmón ahumado, rúcola y nata / Pasta with smoked salmon, rocket salad and cream*

### TAGLIATELLE NERE – 16,00 €

*Pasta negra con almejas, langostinos, puerro y con un toque de nata  
Black ink pasta with clams, prawns, leeks and a touch of cream*

Cubierto por persona 2,50 € / 2,50 € cover charge per person

### RAVIOLI RICOTTA E SPINACI – 12,50 €

*Pasta fresca rellena de requesón italiano y espinacas con salsa de tomate  
Fresh pasta filled with Italian curd cheese and spinach served with tomato sauce*

### FIOCCHI DI GORGONZOLA E PERA – 15,50 €

*Pasta fresca rellena de queso gorgonzola y peras con salsa de cuatro quesos con nueces  
Fresh pasta filled with gorgonzola cheese and pears, served with four cheeses sauce and walnuts*

### RAVIOLI DI FOIE GRAS – 16,00 €

*Pasta rellena de foie gras con nata y trufa negra fresca  
Fresh pasta filled with foie gras served with black truffle sauce*

### GNOCCHI ALLA SORRENTINA – 13,00 €

*Gnocchi de patata con salsa de tomate, mozzarella ahumada fundida y albahaca  
Potato gnocchi with tomato sauce, melted smoked mozzarella cheese and basil*

### RAVIOLI RIPIENI CON MOZARELLA DI BUFALA E ZUCCA – 16,00 €

*Ravioli relleno de mozzarella de Búfala con calabaza, mantequilla y salvia  
Ravioli filled with buffalo mozzarella, pumpkin, butter and salvia*

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA – 13,00 €

*Pasta con bacon, nata y huevo  
Fresh pasta with bacon, fresh cream and egg yolk*

### LASAGNA TRADIZIONALE – 14,50 €

*Lasaña tradicional / Traditional lasagne*

### RISOTTO AL LIMONE – 19,50 €

*Risotto con vieiras, azafrán, al perfume de limón  
Risotto with scallops, saffron and lemon perfume*

### RISOTTO AI FUNGHI – 19,50 €

*Risotto con boletus y champiñones / Risotto with boletus mushrooms and champignons*

### RISOTTO AI FRUTTI DI MARE – 19,50 €

*Risotto con mejillones, almejas, gambas, pulpo y calamares  
Risotto with mussels, clams, prawns, octopus and squid*

Cubierto por persona 2,50 € / 2,50 € cover charge per person

## PIZZA

### PAN PIZZA – 5,00 €

*Tomate, ajo, aceite de oliva y orégano*  
*Tomato sauce, garlic, olive oil and oregano*

### FOCACCIA – 3,50 €

*Pan de pizza relleno de ajo, romero, sal marina*  
*Pizza bread with garlic, rosemary and sea salt*

### MARGHERITA – 8,00 €

*Salsa de tomate, mozzarella y orégano / Tomato sauce, mozzarella and oregano*

### PROSCIUTTO E FUNGHI – 10,00 €

*Salsa de tomate, jamón cocido y champiñones*  
*Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms*

### QUATTRO STAGIONI – 13,50 €

*Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones, alcachofas y salami*  
*Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and salami*

### QUATTRO FORMAGGI – 13,00 €

*Salsa de tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesano, gruyere*  
*Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, parmesan and gruyere cheeses*

### DIAVOLA – 12,00 €

*Salsa de tomate, mozzarella, salami picante*  
*Tomato sauce, mozzarella and spicy salami*

### VEGETARIANA – 13,50 €

*Salsa de tomate, mozzarella, calabacín, berenjena, champiñones, pimientos rojos y cebolla*  
*Tomato sauce, mozzarella, zucchini, aubergine, mushrooms, red peppers and onion*

### NAPOLI – 11,50 €

*Salsa de tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras, aceitunas negras y orégano*  
*Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, black olives and oregano*

### FRUTTI DI MARE – 17,50 €

*Salsa de tomate, mozzarella, gambas, mejillones, calamares y almejas*  
*Tomato sauce, mozzarella, prawns, mussels, squid and clams*

### CALZONE – 15,00 €

*Salsa de tomate, mozzarella, queso ricotta, jamón cocido, salami y champiñones*  
*Tomato sauce, mozzarella, ricotta cheese, ham, salami and mushrooms*

### HAWAIANA – 13,00 €

*Salsa de tomate, mozzarella, piña y jamón cocido / Tomato sauce, mozzarella, pineapple and ham*

### SAN DANIELE – 16,50 €

*Tomates cherry, mozzarella de Búfala, jamón San Daniele, rúcula y lascas de parmesano*  
*Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, San Daniele ham, rocket salad and shaved parmesan cheese*

### PIZZA AL PESTO – 16,50 €

*Salsa pesto con mozzarella de Búfala y mortadela*  
*Pesto sauce, buffalo mozzarella and mortadella*

### NOTO – 17,50 €

*Mozzarella, nata, crema de trufa negra, champiñones y rúcula*  
*Mozzarella, fresh cream, black truffle cream, mushrooms and rocket salad*

TENEMOS PIZZA SIN GLUTEN A SU DISPOSICIÓN / WE HAVE GLUTEN FREE PIZZAS AT YOUR DISPOSITION

## CARNES/MEATS

### FILETTO ALLA GRIGLIA – 24,00 €

*Solomillo a la parrilla / Grilled fillet steak*

### FILETTO DI MANZO NOTO – 26,00 €

*Solomillo en su salsa (reducción de Amarone y ahumado de finas hierbas)*  
*Fillet steak in its own gravy (Amarone wine reduction and smoked fine herbs)*

### FILETTO ROSSINI – 28,50 €

*Solomillo de ternera con foie gras, trufa negra y vino de Madeira*  
*Fillet steak with foie gras, black truffle and Madeira wine*

**CHATEAUBRIAND – 57,00 €**

*Pieza de 500 gramos Min 2 personas  
500 grams a piece min for 2 persons*

**BISTECCA AI FERRI – 26,00 €**

*Entrecot a la parrilla  
Grilled entrecote*

**CARRÉ DI AGNELLO – 26,00 €**

*Chuletitas de cordero en su salsa con humo de romero  
Rack of lamb cooked in its own gravy, served under rosemary smoke*

**COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA – 24,00€**

*Chuletitas de cordero a la parilla  
Grilled lamb chops*

**SPALLA DI AGNELLO – 28,00 €**

*Paletilla de cordero cocinado a baja temperatura en su salsa  
Lamb shoulder cooked at a low temperature in its own gravy*

**OSSOBUCO ALLA MILANESE – 21,00 €**

*Ossobuco con risotto de azafrán  
Ossobuco served with saffron risotto*

**CAPRITO DISOSSATO – 21,00 €**

*Cabruto deshuesado cocinado a fuego lento con espárragos verdes y salsa de setas  
Slow cooked boneless goat with asparagus and mushroom sauce*

**MAGRET D'ANATRA AL VINO DI PEDRO XIMENEZ – 21,00 €**

*Magret de pato cocinado a baja temperatura con salsa de miel y naranjas al vino Pedro Ximénez  
Duck magret cooked at a low temperature with honey-orange and Pedro Ximenez wine sauce*

**FEGATO ALLA VENEZIANA – 18,00 €**

*Hígado de ternera blanca con cebolla, bacon crujiente y puré de patatas  
Calf's liver with onion and crispy bacon served with mashed potatoes*

Cubierto por persona 2,50 € / 2,50 € cover charge per person

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA – 17,50 €**

*Ternera blanca con jamón San Daniele y salvia  
Calf's scaloppines with San Daniele ham and sage*

**SCALOPPINA MARSALA E FUNGHI – 17,00 €**

*Ternera blanca con vino Marsala y setas  
Calf's scaloppines with Marsala wine sauce and wild mushrooms*

**SCALOPPINA AL LIMONE – 17,50 €**

*Ternera blanca con salsa de limón  
Calf's scaloppines in lemon sauce*

**MILANESE – 17,50 €**

*Ternera blanca empanada con spaghetti bolognesa  
Breaded calf's scaloppines served with spaghetti bolognese*

**PETTO DI POLLO CON GAMBERETTI SALTATI – 18,00 €**

*Pechuga de pollo con gambas salteadas,  
boletus y crema de queso suave  
Chicken breast with sauteed shrimps, boletus mushrooms  
and soft cream cheese*

**POLLETTI ALLA SALSA AGRODOLCE – 16,50 €**

*Pollo picantón a la parrilla servido con salsa agridulce  
Barbecued baby chicken served with Sweet-and-sour sauce on the side*

**POLLO ALLA MILANESE – 14,50 €**

*Pechuga de pollo empanada, servida con patatas fritas y verdura  
Breaded chicken breast served with french fries and vegetables*

**SCALOPINA DI POLLO ALLA SORRENTINA – 16,00 €**

*Pechuga de pollo con jamón San Daniele, tomates cherry,  
albahaca y mozzarella gratinada  
Chicken breast with San Daniel ham, cherry tomatoes,  
basil and gratinated mozzarella*

Cubierto por persona 2,50 € / 2,50 € cover charge per person

## PESCADOS & MARISCOS/FISH & SEAFOOD

### FRUTTI DI MARE IN CASSERUOLA – 18,50 €

*Cazuela de mariscos / Seafood casserole*

### FILETTO DI ROMBO CON CAPPERI – 26,00 €

*Filete de rodaballo con alcaparras, aceitunas negras, tomate concassé y hierbas provenzales*

*Turbot fillet with capers, black olives, diced tomatoes and Provencal herbs*

### SOGLIOLA ALLA GRIGLIA – 21,00 €

*Lenguado a la plancha / Grilled sole*

### SPIGOLA MARINATA – 22,50 €

*Lubina marinada con lima, cilantro, chili rojo fresco y daikon cress*

*Marinated seabass with lime, coriander, fresh red chili and daikon cress*

### SALMONE AL BRANDY 1866 – 18,50 €

*Salmón y langostinos en salsa de brandy 1866 y crema fresca*

*Salmon and king prawns in brandy 1866 sauce with fresh cream*

### GAMBERONI AL MARTINI – 22,50 €

*Langostinos con salsa de Martini con chalota, nata y albahaca*

*King prawns in sauce with Martini, shallots, fresh cream and basil*

### GAMBERONI ALLA PUTTANESCA – 21,00 €

*Langostinos con salsa de tomates cherry, alcaparras y aceitunas negras*

*King prawns in sauce with cherry tomatoes, capers and black olives*

### CALAMARI FRITTI – 18,00 €

*Calamares fritos / Fried squids*

### CALAMARI ALLA GRIGLIA – 18,00 €

*Calamares a la parrila / Grilled squids*

### SALMONE POCHÉ – 17,00 €

*Salmón pochado, servido con salsa holandesa / Poached salmon served with hollandaise sauce*

### MERLUZZO CON LE VONGOLE – 23,00 €

*Merluza con almejas con crema de espárragos y culis de naranja*

*Hake with clams with asparagus cream and apple coulis*

Cubierto por persona 2,50 € / 2,50 € cover charge per person

## POSTRES/DESSERTS

### SOUFFLE DI CIOCCOLATO – 7,50 €

*Suflé de chocolate casero con corazón de chocolate blanco servido con helado de turrón*

*Homemade chocolate soufflé with white chocolate heart served with nougat ice cream*

### TIRAMISÙ – 7,00 €

*Postre de crema de mascarpone, café, savoiardi y amaretto*

*Mascarpone cheese cream dessert with coffee, savoiardi and amaretto*

### PANNA COTTA CON AMARETTO E CAFÉ – 6,50 €

*Panna cotta de nata con amaretto y café / Panna cotta with amaretto and coffee*

### TORTA DI FORMAGGIO – 6,50 €

*Tarta casera de queso / Homemade cheesecake*

### PROFITEROLES DI CIOCCOLATO BIANCO – 7,00 €

*Profiteroles caseros rellenos de crema chantilly, con chocolate blanco y almendras tostadas*

*Homemade profiteroles filled with chantilly cream, topped with white chocolate and toasted almonds*

### TARTA NAPOLEÓN – 8,00 €

*Hojaldre con crema de vainilla / Puff pastry with vanilla cream*

### IL DOLCE BRUTTO – 8,00 €

*Tarta fea - hojaldre con crema de cacao y canela*

*Ugly cake - puff pastry with cacao and cinnamon cream*

### MACARONS VARI GUSTI – 12,00 €

*Macarons variados / Macaroons assorted flavors*

### I NOSTRI GELATI – 2,00 €

**POR BOLA / PER SCOOP**

*Vainilla, fresa, chocolate, menta con chocolate y turrón / Vanilla, strawberry, chocolate, after eight, nougat*

### I NOSTRI SORBETI – 2,00 €

**POR BOLA / PER SCOOP**

*Limón, mango, bayas silvestres y frambuesa*

*Lemon, mango, assorted berries and raspberry*

Cubierto por persona 2,50 € / 2,50 € cover charge per person

## REFRESCOS/ SOFT DRINKS

AQUA PANNA AGUA SIN GAS STILL WATER	2,90 €
SAN PELLEGRINO AGUA CON GAS SPARKLING WATER	2,90 €
COCA COLA COCA COLA	2,50 €
COCA COLA LIGHT/ZERO COCA COLA LIGHT/ZERO	2,50 €
FANTA NARANJA/LIMÓN FANTA ORANGE/LEMON	2,50 €
ACUARIUS LIMÓN AQUARIUS LEMON	2,50 €
SPRITE SPRITE	2,50 €
NESTEA NESTEA	2,50 €
TÓNICA/TÓNICA ZERO TONIC/TONIC ZERO	2,50 €
REDBULL REDBULL	3,50 €
“PAGO” ZUMOS DE BOTELLA: MANZANA, MELOCOTÓN, PIÑA, ARÁNDANO ROJO Y TOMATE PAGO BOTTLED FRUIT JUICES: APPLE, PEACH, PINEAPPLE, CRANBERRY AND TOMATO	2,50 €

## CAFE/COFFEE

ESPRESSO ESPRESSO	2,30 €
AMERICANO AMERICANO	2,30 €

SOLO LONG ESPRESSO	2,30 €
ESPRESSO MACCHIATO CORTADO ESPRESSO WITH A DASH OF MILK	2,30 €
CAFÉ CON LECHE WHITE CAFFE	2,50 €
CAPPUCCINO CAPPUCCINO	2,80 €
SOMBRA/NUBE SHORT ESPRESSO WITH A LOT OF MILK	2,50 €
CAFÉ LATTE MACCHIATO CAFFE LATTE MACCHIATO	2,80 €
CARAJILLO ESPRESSO WITH LIQUOR OF YOUR CHOICE	2,50 €
CAFÉS ESPECIALES SPECIAL COFFEES COFFEE WITH WHISKEY, TIA MARIA, BAILEYS	5,50 €
CAFÉ “NOTO” CAFÉ CON AMARETTO Y NATA COFFEE WITH AMARETTO AND CREAM	5,50 €
CARGA EXTRA ESPRESSO EXTRA ESPRESSO SHOT	0,50 €
CHOCOLATE CASERO CALIENTE CON MARSHMALLOW HOMEMADE HOT CHOCOLATE WITH MARSHMALLOWS	4,00 €

*Todos los cafés pueden pedirlos descafeinados,  
con leche entera, desnatada o de soja*

*All your coffee can be made decaf and served  
with skimmed or soya milk*

## TÉS DE BOLSA/ TEA BAGS

TÉ NEGRO BLACK TEA	2,30 €
TÉ ENGLISH BREAKFAST ENGLISH BREAKFAST TEA	2,30 €
TÉ VERDE GREEN TEA	2,80 €
TÉ EARL GREY EARL GREY	2,50 €
INFUSIÓN MENTA POLEO FRESH MINT TEA	2,50 €
INFUSIÓN DE MANZANILLA CAMOMILE TEA	2,50 €
INFUSIÓN DE TILA LIME BLOSSOM	2,50 €
INFUSIÓN DE VAINILLA Y ROOIBOS VANILLA ROOIBOS	2,50 €
TÉ DE BAYAS ROJAS RED BERRY TEA	2,50 €
TÉ DE FRUTAS DEL BOSQUE MOUNTAIN HERBS	2,50 €

## TETERA TEAPOT

ENGLISH BREAKFAST ENGLISH BREAKFAST TEA	4,20 €
TÉ VERDE GREEN TEA	4,20 €
INFUSIÓN ROOIBOS ROOIBOS TEA	4,20 €
TÉ MARROQUÍ MOROCCAN TEA	4,20 €

## BATIDOS CASEROS/ MILKSHAKES

BATIDO CLÁSICO DE VAINILLA, CHOCOLATE O FRESA CLASSIC MILKSHAKE IN VANILLA, CHOCOLATE OR STRAWBERRY	8,00 €
HELADO CASERO Y LECHE ICE CREAM AND MILK	8,00 €
«AFTER EIGHT» HELADO DE VAINILLA, FRESA, CHOCOLATE Y TURRON, «AFTER EIGHT» Y LECHE VANILLA ICE CREAM, STRAWBERRY, CHOCOLATE & NOUGAT, «AFTER EIGHT», MILK	8,00 €
CHOCOLATE Y PLÁTANO HELADO DE CHOCOLATE, PLÁTANO Y LECHE CHOCOLATE ICE CREAM, BANANA & MILK	8,00 €
BAYAS SILVESTRES HELADO DE FRESA, ARÁNDANO NEGRO, PLÁTANO, LECHE STRAWBERRY ICE CREAM, BLUEBERRIES, BANANA, MILK	8,00 €

## ZUMOS NATURALES/ FRESH FRUIT & VEGETABLE JUICES

NARANJA ORANGE	4,50 €
MANZANA APPLE	4,50 €
PIÑA PINEAPPLE	5,50 €



MANGO  
MANGO

6,50 € PINTA DE BARRIL HEINEKEN

ZANAHORIA  
CARROT

4,00 € PINT OF DRAFT BEER 4,50 €

APIO  
CELERY

4,00 € BUDWEISER 4,50 €

CORONITA 5,00 €

*Cree su zumo natural de nuestra selección  
de frutas y verduras naturales*

CRUZCAMPO 3,00 €

*Create your own juice from our selection  
of fruits and vegetables*

CRUZCAMPO SIN GLUTEN 4,00 €

CRUZCAMPO RADLER 4,00 €

ALHAMBRA RESERVA 5,00 €

BUCKLER 0° 4,00 €

## SMOOTHIES

9,50 €

### 1 000 000 DOLLARS

*Mango, yogur fresco, plátano  
Mango, fresh yoghurt and banana*

### COOL DAY

*Hierba buena y azúcar con lima  
Fresh mint & lime sugar*

### CREMARY AVOCADO

*Aguacate, pera, vainilla, zumo de piña  
Avocado, pear, vanilla, pineapple juice*

### BERRY PRINCESS

*Arándano negro (fresa, frambuesa, mora),  
yogur fresco, plátano  
Blueberries (strawberry, raspberry, blackberry),  
fresh yoghurt and banana*

### GO AWAY DOC!

*Manzana, kiwi y gengibre  
Apple, kiwi, ginger*

## CEVERZAS/BEERS

CAÑA DE BARRIL HEINEKEN

½ PINT OF DRAFT BEER 2,50 €

## CÓCTELES COCKTAILS

9,50 €

MOJITO/STRAWBERRY/MELON

PIÑA COLADA

MARGARITA

COSMOPOLITAN

SEX ON THE BEACH

BLOODY MARY

RUM COOLER

BELLINI

DAIQUIRI/STRAWBERRY

DAIQUIRI

APEROL SPRITZ

MOJITO FROZEN

SGROPPINO

## NUESTRA COLECCIÓN ESPECIAL/ OUR SPECIAL COLLECTION

9,50 €

### PARTY IN St. GERMAIN

*Ron blanco, St. Germain, zumo de limón, azúcar, un par de gotas de angostura  
White rum, St. Germain, lemon juice, sugar, dash of angostura*

### GREEN SUMMER

*Midori, Malibu, vino blanco, zumo de piña y zumo de limón  
Midori, Malibu, white wine, pineapple & lemon juice*

### DRUNK BARBIE

*Ron, fresa, helado de vainilla, zumo de manzana / Rum, strawberry, vanilla ice cream, apple juice*

### CRAZY CRANBERRY

*Gin, apricot brandy, cava, zumo de arándano rojo, y zumo de manzana  
Gin, apricot brandy, cava, cranberry & apple juice*

### BASIL CUCU

*Vodka, albacaha, pepino, azúcar, zumo de manzana y zumo de limón  
Vodka, basil, cucumber, sugar, apple & lemon juice*

### BLUE NOTO

*Ron, Blue Curaçao, pear William licour, sprite  
Rum, Blue Curaçao, pear William liquor, sprite*

### FIRE FLY

*Vodka, limoncello, zumo de limón, azúcar, pimienta rosa, albahaca  
Vodka, limoncello, lemon juice, sugar, pink pepper, basil*

### EMERALD

*Vodka, té verde, kiwi, zumo de lima, azúcar  
Vodka, green tea, kiwi, lime juice, sugar*

### TANQUERAY BLUEBERRY COLLINS

*Gin, puré de arándano negro, soda, zumo de limón, azúcar  
Gin, blueberry puree, soda, lemon juice, sugar*

### PINK LADY

*Ron, Cointreau, Martini Bianco, Angostura / Rum, Cointreau, Martini Bianco, Angostura*

### VODKA PASSION

*Vodka, fruta de la pasión, zumo de lima, soda  
Vodka, passion fruit, lime juice, soda*

# NOTO

FOOD&PEOPLE

- Todos los precios incluyen IVA/  
All prices include VAT
- Cubierto por persona 2,50 €/  
2,50 € cover charge per person
- Si Usted tiene intolerancia o alergia a alguno de los  
ingredientes, por favor, comuníquelo al camarero/  
If you have allergies to any products,  
please inform the waiter