



food and drinks

ENTRADAS FRIAS / COLD STARTERS

BRUSCHETTA TRADIZIONALE – 4,60 €

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

BRUSCHETTA MOZZARELLA DI BUFALA – 6,40 €

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

BRUSCHETTA AL SALMONE – 7,90 €

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

BRUSCHETTA CON AVOCADO – 6,90 €

*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 – 16,90 €

*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 – 15,90 €

Carpaccio de salmón con vinagreta Gravlax / Salmon carpaccio served with Gravlax dressing

CARPACCIO DI TONNO ROSSO – 16,90 €

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

CARPACCIO DI MANZO – 17,60 €

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

VITELLO TONATO – 17,00 €

*Carne de ternera blanca asada, servida fría con salsa suave de atún y alcaparras
Cold roasted veal, served with light tuna sauce and capers*

TATAKI DI TONNO – 21,40 €

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

COCKTAIL DI GAMBERETTI E CANTALUPE MELONE IN SALSA ROSA – 15,90 €

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

DEGUSTAZIONE GOURMET DELLO CHEF – 18,90 €

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

PROSCIUTTO SAN DANIELE CON MOZZARELLA DI BUFALA O MELONE – 15,60 €

*Jamón San Daniele con mozzarella de Búfala o melón
San Daniele ham with buffalo mozzarella or melon*

SALMONE AFFUMICATTO CON GAMBERONI E AVOCADO – 15,90 €

*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 – 18,90 €

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

BRESAOLA CON RUCOLA E PARMIGIANO – 15,50 €

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

PROSCIUTTO IBERICO – 18,50 €

Jamón Ibérico / Iberian ham

AFFETTATO MISTO – 14,90 €

Selección de embutidos italianos / Selection of italian cold cuts

ENTRADAS CALIENTES / WARM STARTERS

FOIE GRAS CON MELE E PERE – 17,60 €

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 – 14,90 €

Gambas Pil Pil / Prawns Pil Pil

COZZE “NOTO” – 13,90 €

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

SAUTÉ DI VONGOLE – 14,90 €

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

CAPESANTE CON ASPARAGI – 17,60 €

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

CAMEMBERT FRITTO – 13,60 €

Queso camembert frito con micro mézclum, vinagreta agridulce y sésamo blanco y negro
Deep-fried camembert cheese with micro mesclun salad, sweet & sour dressing and mixed sesame seeds

ENSALADAS/SALADS

INSALATA VEGANA DI QUINOA CON VERDURE – 13,90 €

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 – 15,60 €

Gambas salteadas, espárragos, granada, aguacate y anacardo
Sautéed shrimps with asparagus, pomegranate seeds, avocado and cashew nuts

INSALATA CESARE – 14,90 €

Lechuga verde, pollo, parmesano, pan tostado y salsa César
Green lettuce salad with chicken, croutons, parmesan cheese and Caesar dressing

INSALATA DI MARE – 17,90 €

Calamares, almejas, mejillones, gambas y pulpo con vinagreta de limón
Italian seafood salad with squid, clams, prawns and octopus with lemon vinaigrette

INSALATA ESOTICA DI ARAGOSTA – 19,60 €

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

INSALATA CAPRESE – 11,60 €

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

INSALATA VITAMINICA – 14,90 €

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

SOPAS/SOUPS

MINISTRONE – 7,60 €

Sopa de verduras / Vegetable soup

ZUPPA DEL GIORNO – 7,60 €

Sopa del día / Soup of the day

ZUPPA DI PESCE – 11,60 €

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 tomato pasta with "the Chef's touch"

SPAGHETTI ALLE VONGOLE – 15,40 €

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

TAGLIATELLE MARE E MONTI – 17,60 €

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

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE – 17,90 €

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

PENNE ALL' ARRABBIATA – 13,60 €

*Pasta con tomate, ajo, guindilla, con ligero perfume de boletus
Pasta with tomatoes, garlic, chili pepper flakes and a hint of porcini mushrooms*

FETTUCCINE AL PESTO – 15,90 €

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

FETTUCCINE CON PORCINI – 15,90 €

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

SPAGHETTI PIL PIL – 16,90 €

*Gambas, tomate seco, ajo, guindilla y pimiento rojo
Pasta with prawns, sun dried tomatoes, garlic, chili pepper flakes and paprika*

TAGLIATELLE AL SALMONE – 15,90 €

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

TAGLIATELLE AL NERO – 16,60 €

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

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI – 13,60 €

*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 – 15,90 €

*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 – 16,60 €

*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 DI BURRATA CON ZUCCA – 16,60 €

*Ravioli relleno de burrata con salsa de calabaza, mantequilla y salvia
Ravioli filled with burrata, pumpkin sauce, butter and sage*

SPAGHETTI ALLA CARBONARA – 13,60 €

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

LASAGNA TRADIZIONALE – 14,90 €

Lasaña tradicional / Traditional lasagne

RISOTTO AL LIMONE – 19,60 €

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

RISOTTO AI FUNGHI – 19,60 €

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

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE – 19,60 €

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

PIZZA

FOCACCIA – 4,50 €

*Pan de pizza relleno de ajo, romero, sal marina
Oven-baked Italian bread with garlic, rosemary and sea salt*

PAN PIZZA – 5,00 €

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

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 – 14,10 €

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

QUATTRO FORMAGGI – 13,60 €

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

DIAVOLA – 12,90 €

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

VEGETARIANA – 13,90 €

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

NAPOLI – 12,60 €

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

FRUTTI DI MARE – 17,60 €

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

CALZONE – 15,60 €

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

HAWAIANA – 13,60 €

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

SAN DANIELE – 16,90 €

*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 PIL PIL – 16,90 €

*Salsa de tomate, mozzarella de Búfala, gambas, tomate seco, ajo, chili y pimienton
Tomato sauce, buffalo mozzarella, prawns, sun dried tomato, garlic, chili and pepper*

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 / GLUTEN-FREE PIZZA OPTIONS ARE AVAILABLE UPON YOUR REQUEST

CARNES / MEATS

FILETTO ALLA GRIGLIA – 24,00 €

Solomillo a la parrilla / Grilled steak

FILETTO DI MANZO NOTO – 26,00 €

*Solomillo en su salsa (reducción de Amarone y ahumado de finas hierbas)
Steak cooked in its own juices with Amarone wine gravy and smoked fine herbs*

FILETTO ROSSINI – 28,60 €

*Solomillo de ternera con foie gras, trufa negra y vino de Madeira
Steak with foie gras and black truffle cooked in Madeira wine*

CHATEAUBRIAND – 57,00 €

*Pieza de 500 gramos Min 2 personas
500 grams for 2 persons minimum*

BISTECCA AI FERRI – 26,00 €

*Entrecot a la parrilla
Grilled entrecôte*

CARRÉ DI AGNELLO – 26,00 €

*Chuletitas de cordero en su salsa con humo de romero
Rack of lamb cooked in its own juice with rosemary infusion*

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA – 24,90€

*Chuletitas de cordero a la parilla
Grilled lamb chops*

SPALLA DI AGNELLO – 28,00 €

*Paletilla de cordero cocinado a baja temperatura en su salsa
Shoulder of lamb slow-roasted in its own juices*

OSSOBUCO ALLA MILANESE – 21,00 €

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

CAPRITO DISOSSATO – 21,00 €

*Cabrito deshuesado cocinado a baja temperatura con espárragos verdes y salsa de setas
Slow-roasted boneless goat with asparagus and mushroom sauce*

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

*Magret de pato cocinado a baja temperatura con salsa de miel y naranjas al vino Pedro Ximénez
Slow-roasted duck breast 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 onions and crispy bacon served with mashed potatoes*

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA – 17,60 €

*Ternera blanca con jamón San Daniele y salvia
Sautéed veal cutlets with San Daniele ham and sage*

SCALOPPINA MARSALA E FUNGHI – 17,00 €

*Ternera blanca con vino Marsala y setas
Sautéed veal cutlets with Marsala wine sauce and wild mushrooms*

SCALOPPINA AL LIMONE – 17,60 €

*Ternera blanca con salsa de limón
Sautéed veal cutlets in lemon sauce*

MILANESE – 17,60 €

*Ternera blanca empanada con spaghetti bolognesa
Italian breaded veal cutlets served with spaghetti bolognese*

PETTO DI POLLO CON GAMBERETTI SALTATI – 18,40 €

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

POLLETTI ALLA SALSA AGRODOLCE – 16,60 €

*Pollo picantón a la parrilla servido con salsa agridulce
Grilled spring chicken served with Sweet and Sour sauce*

POLLO ALLA MILANESE – 14,60 €

*Pechuga de pollo empanada, servida con patatas fritas y verdura
Italian breaded chicken cutlet served with french fries and vegetables*

SCALLOPINA DI POLLO ALLA SORRENTINA – 16,00 €

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

PESCADOS & MARISCOS / FISH & SEAFOOD

FRUTTI DI MARE IN CASSERUOLA – 19,90 €

Cazuela de mariscos / Seafood casserole

FILETTO DI ROMBO CON CAPPERI – 26,60 €

*Filete de rodaballo con alcaparras, aceitunas negras, tomate concassé y hierbas provenzales
Turbot fillet with capers, black olives, diced tomatoes and herbes de Provence*

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA – 22,90 €

Lenguado a la plancha / Grilled sole

SPIGOLA MARINATA – 21,90 €

*Lubina marinada con lima, cilantro, chili rojo fresco y daikon cress
Sea bass marinated in lime juice, coriander and fresh chili pepper, served with daikon cress*

SALMONE AL BRANDY 1866 – 18,90 €

*Salmón y langostinos en salsa de brandy 1866 y crema fresca
Salmon and king prawns in 1866 Brandy and cream sauce*

GAMBERONI AL MARTINI – 22,90 €

*Langostinos con salsa de Martini con chalota, nata y albahaca
King prawns in Martini, shallot and fresh basil cream sauce*

GAMBERONI ALLA PUTTANESCA – 21,90 €

*Langostinos con salsa de tomates cherry, alcaparras y aceitunas negras
King prawns in cherry tomato, caper and black olive sauce*

CALAMARI FRITTI – 18,60 €

Calamares fritos / Fried squids

CALAMARI ALLA GRIGLIA – 18,60 €

Calamares a la parrila / Grilled squids

SALMONE POCHÉ – 17,50 €

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

POSTRES / DESSERTS

SOUFFLE DI CIOCCOLATO – 7,90 €

*Suflé de chocolate casero con corazón de chocolate blanco servido con helado de turrón
Homemade chocolate soufflé with molten white chocolate center served with nougat ice cream*

TIRAMISÙ – 7,00 €

*Postre de crema de mascarpone, café, savoiardi y amaretto
Mascarpone cheese cream dessert with coffee, Italian ladyfingers biscuits and amaretto*

PANNA COTTA CON AMARETTO E CAFÉ – 6,90 €

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

TORTA DI FORMAGGIO – 6,90 €

Tarta casera de queso / Homemade cheesecake

PROFITEROLES DI CIOCCOLATO BIANCO – 7,90 €

*Profiteroles caseros rellenos de crema chantilly, con chocolate blanco y almendras tostadas
Homemade profiteroles filled with whipped cream, topped with white chocolate and toasted almonds*

IL DOLCE BRUTTO – 7,90 €

Tarta fea - hojaldre con crema de cacao y canela / Ugly cake - puff pastry with cocoa cinnamon cream

CROSTATINA – 7,50 €

Rellena de crema pastelera y frutas de temporada / Filled with custard and seasonal fruits

MACARONS VARI GUSTI – 12,00 €

Macarons variados / Assorted French Macarons

I NOSTRI GELATI – 2,00 €

POR BOLA / PER SCOOP

*Vainilla, fresa, chocolate, menta con chocolate y turrón
Vanilla, strawberry, chocolate, chocolate mint, nougat*

I NOSTRI SORBETI – 2,00 €

POR BOLA / PER SCOOP

Limón, mango, bayas silvestres y frambuesa / Lemon, mango, mixed berries and raspberry

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 €
ZUMOS DE BOTELLA: MANZANA, MELOCOTÓN, PIÑA, ARÁNDANO ROJO Y TOMATE	2,50 €
BOTTLED FRUIT JUICES: APPLE, PEACH, PINEAPPLE, CRANBERRY AND TOMATO	

CAFE / COFFEE

ESPRESSO ESPRESSO	2,50 €
----------------------	--------

AMERICANO AMERICANO	2,50 €
SOLO LONG ESPRESSO	2,50 €
ESPRESSO MACCHIATO CORTADO	2,50 €
ESPRESSO WITH A DASH OF MILK	
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	3,50 €
CAFÉS ESPECIALES SPECIAL COFFEES	5,50 €
COFFEE WITH WHISKEY, TIA MARIA, BAILEYS	
CAFÉ "NOTO" CAFÉ CON AMARETTO Y NATA	5,50 €
COFFEE WITH AMARETTO AND CREAM	
CARGA EXTRA ESPRESSO EXTRA ESPRESSO SHOT	0,50 €

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

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

TÉS / TEA

2,50 €

TÉ NEGRO
BLACK TEA

TÉ ENGLISH BREAKFAST
ENGLISH BREAKFAST TEA

TÉ VERDE
GREEN TEA

TÉ EARL GREY
EARL GREY

INFUSIÓN MENTA POLEO
FRESH MINT TEA

INFUSIÓN DE MANZANILLA
CAMOMILE TEA

TE VERDE JAZMIN
JASMINE GREEN TEA

INFUSIÓN DE ROOIBOS
ROOIBOS

TÉ DE FRUTAS DEL BOSQUE
MOUNTAIN HERBS

TÉ MARROQUÍ
MOROCCAN TEA

BATIDOS CASEROS

8,00 €

MILKSHAKES

BATIDO CLÁSICO DE VAINILLA,
CHOCOLATE O FRESA
CLASSIC VANILLA, CHOCOLATE
OR STRAWBERRY MILKSHAKE

HELADO CASERO Y LECHE
ICE CREAM AND MILK

«AFTER EIGHT» HELADO DE VAINILLA,
FRESA, CHOCOLATE Y TURRON,
«AFTER EIGHT» Y LECHE
VANILLA ICE CREAM, STRAWBERRY,
CHOCOLATE & NOUGAT, «AFTER
EIGHT», MILK

CHOCOLATE Y PLÁTANO
HELADO DE CHOCOLATE,
PLÁTANO Y LECHE
CHOCOLATE ICE CREAM,
BANANA & MILK

BAYAS SILVESTRES
HELADO DE FRESA, ARÁNDANO
NEGRO, PLÁTANO, LECHE
STRAWBERRY ICE CREAM,
BLUEBERRIES, BANANA, MILK

ZUMOS NATURALES/ FRESH FRUIT & VEGETABLE JUICE

NARANJA ORANGE	4,50 €
MANZANA APPLE	4,50 €
ZANAHORIA CARROT	4,00 €
APIO CELERY	4,00 €

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

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

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 (strawberries, raspberries,
blackberries), fresh yoghurt and banana*

GO AWAY DOC!

Manzana, kiwi y jengibre

Apple, kiwi, ginger

CEVERZAS BEER

CAÑA DE BARRIL

½ PINT OF DRAFT BEER

3,00 €

PINTA DE BARRIL

PINT OF DRAFT BEER

4,50 €

BUDWEISER

4,50 €

CORONITA

4,00 €

CRUZCAMPO

3,00 €

CRUZCAMPO RADLER

3,00 €

ALHAMBRA RESERVA

4,50 €

HEINEKEN

4,00 €

HEINEKEN 0°

4,00 €

SIDRA MAGNERS

4.50 €

PERONI

4.00 €

CÓCTELES COCKTAILS

9,50 €

MOJITO

Classic / 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, a 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, pera 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
- Si Usted tiene intolerancia o alergia a alguno de los
ingredientes, por favor, comuníquelo al camarero/
Please inform your waiter if you have
any allergies