



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 – 17,50 €

*Carpaccio de pulpo sobre cama de rúcula, pimienta rojo, 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 serverd with Gravlax dressing

CARPACCIO DI TONNO ROSSO – 17,50 €

*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 Black Angus con rúcula, parmesano y una reducción de vinagre balsámico
Black Angus 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*

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 – 16,90 €

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*

OSTRICA FRESCA – por unidad/per oyster – 4,00 €

*Ostra fresca con vinagreta
Fresh oyster, served with vinaigrette*

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*

OSTRICA IN TEMPURA – por unidad/per oyster – 4,50 €

*Ostra en tempura con puré de patata y espinacas salteadas con salsa de puerro y limón
Tempura oysters with mashed potatoes and spinach, cooked with leek & lemon sauce*

ENSALADAS/SALADS

INSALATA CAPRESE – 11,90 €

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

INSALATA BURRATA TRICOLORE 15.60 €

*Burrata con tomate, aguacate y albahaca
Burrata cheese with fresh tomato, avocado and basil*

INSALATA TUTTO VERDE – 12.90 €

*Espinaca, rúcula, canónigo, lechuga, pepino, aguacate, brócoli, calabacín y espárragos con salsa vinagreta
Spinach, rocket salad, lettuce, cucumber, avocado, broccoli, zucchini and asparagus with vinaigrette sauce*

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 – 15,90 €

*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 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 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

ZUPPA DEL GIORNO – 7,60 €

Sopa del día / Soup of the day

MINISTRONE – 7,60 €

Sopa de verduras / Vegetable soup

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*

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*

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*

SPAGHETTI ALLA CARBONARA – 13,60 €

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

LINGUINE CON GAMBERONI REALI – 26,00 €

*Linguine con carabineros y tomate cherry en su crema
Linguine with carabineros shrimp and cherry tomatoes in natural juice*

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 ALL'ASTICE – 24,60 €

*Fettuccine con bogavante flambeado con brandy y tomate cherry
Fettuccine with lobster in brandy-based sauce with 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*

TAGLIATELLE AL SALMONE – 15,90 €

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

TAGLIATELLE AL SALMONE FRESCO – 17.90 €

*Tagliatelle con salmón fresco, tomate cherry y pistachos
Tagliatelle with fresh salmon, cherry tomatoes and pistachios*

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 RICOTTA E SPINACI – 14,50 €

*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*

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*

RAVIOLI DI FICHI E FORMAGGIO – 16.60 €

*Ravioli de higos y queso de cabra con crema, espinacas y avellanas
Ravioli filled with figs and goat cheese in a creamy spinach-hazelnut sauce*

LASAGNA TRADIZIONALE – 14,90 €

Lasaña tradicional / Traditional lasagne

GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI – 14.50 €

*Gnocchi de patata con salsa de nata, mozzarella, gorgonzola, parmigiano y gruyère
Potato gnocchi with cream sauce, mozzarella, gorgonzola, parmesan and gruyère cheeses*

RISOTTO ALL' ARANCIA – 19.60 €

*Risotto con gambas rojas y pesto de pistacho al perfume de naranja
Risotto with red prawns and pistachio pesto with a hint of orange*

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*

FOCACCIA BURRATA – 16.60 €

*Burrata, jamon San Daniele, rúcula y tomate cherry
Burrata, San Daniele ham, rocket salad and cherry tomato*

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 – 24,60 €

Solomillo Black Angus a la parrilla / Grilled steak

FILETTO DI MANZO NOTO – 26,40 €

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

FILETTO ROSSINI – 28,90 €

*Solomillo Black Angus con foie gras, trufa negra y vino de Madeira
Black Angus 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 €

*Grilled Black Angus entrecôte a la parrilla
Grilled Black Angus entrecôte*

MEDAGLIONI DI FILETTO DI MANZO – 26,00 €

*Medallones de solomillo con mostaza antigua y manzana caramelizada
Sirloin steak medallions with mustard and caramelized apple*

STRACCETTI NOTO – 21,00 €

*Tiras de solomillo con salsa de nata, champiñones, cebolla, pimiento y pimentón
Sirloin strips with cream sauce, mushrooms, onion and paprika*

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*

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*

OSSOBUCO ALLA MILANESE – 21,00 €

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

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 – 18,60 €

*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 – 18,00 €

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

SCALOPPINA MARSALA E FUNGHI – 18,00 €

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

SCALOPPINA AL LIMONE – 18,40 €

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

MILANESE – 18,40 €

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

POLLETTI ALLA SALSA AGRODOLCE – 16,60 €

*Pollo picantón a la parrilla servido con salsa agri dulce
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*

SCALOPINA DI POLLO ALLA SORRENTINA – 16,60 €

*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

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA – 23,90 €

Lenguado a la plancha / Grilled sole

SPIGOLA MARINATA – 22,90 €

*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 – 19,90 €

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

SALMONE POCHÉ – 18,90 €

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

BACCALÁ AL CARTOCCIO – 22,90 €

*Bacalao en papillote con tomate cherry, espárragos y patatas al perfume de naranjas y tomillo
Cod baked in parchment with cherry tomatoes, asparagus, potatoes and a hint of thyme and orange*

MERLUZZO AL PROSECCO – 24,60 €

*Merluza al prosecco con foie gras y trufa negra
Hake braised in prosecco, served with foie gras and fresh black truffle*

GAMBERONI SFIZIOSI – 23,60 €

*Langostinos con espárragos, tomate cherry, albahaca y mozzarella
King prawns with asparagus, cherry tomatoes, basil and mozzarella*

GAMBERONI REALI ALLA GRIGLIA /100gr/ – 12,00 €

Carabineros a la parrilla / Grilled carabineros shrimps

CALAMARI FRITTI – 18,60 €

Calamares fritos / Fried squids

CALAMARI ALLA GRIGLIA – 19,90 €

Calamares a la parrilla / Grilled squids

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*

PAVLOVA – 10,00 €

*Postre de merengue con crema Chantilly y frutas del bosque
Meringue dessert with Chantilly cream and wild berries*

SFERA DI CIOCCOLATO – 12,50 €

*Esfera de chocolate rellena de crema diplomática de naranja y de mermelada agria
White chocolate sphere, filled with orange diplomat cream and orange marmalade*

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 2,90 €

AGUA SIN GAS
STILL WATER

SAN PELLEGRINO 2,90 €

AGUA CON GAS
SPARKLING WATER

COCA COLA 2,50 €

COCA COLA

COCA COLA LIGHT/ZERO 2,50 €

COCA COLA LIGHT/ZERO

FANTA NARANJA/LIMÓN 2,50 €

FANTA ORANGE/LEMON

ACUARIUS LIMÓN 2,50 €

AQUARIUS LEMON

SPRITE 2,50 €

SPRITE

NESTEA 2,50 €

NESTEA

TÓNICA/TÓNICA ZERO 2,50 €

TONIC/TONIC ZERO

REDBULL 3,50 €

REDBULL

ZUMOS DE BOTELLA: 2,50 €

MANZANA, MELOCOTÓN, PIÑA,
ARÁNDANO ROJO Y TOMATE

BOTTLED FRUIT JUICES:
APPLE, PEACH, PINEAPPLE,
CRANBERRY AND TOMATO

CAFE / COFFEE

ESPRESSO 2,50 €

ESPRESSO

AMERICANO 2,50 €

AMERICANO

SOLO 2,50 €

LONG ESPRESSO

ESPRESSO MACCHIATO 2,50 €

CORTADO

ESPRESSO WITH A DASH
OF MILK

CAFÉ CON LECHE 2,50 €

WHITE CAFFE

CAPPUCCINO 2,80 €

CAPPUCCINO

SOMBRA/NUBE 2,50 €

SHORT ESPRESSO WITH
A LOT OF MILK

CAFÉ LATTE MACCHIATO 2,80 €

CAFFE LATTE MACCHIATO

CARAJILLO 3,50 €

ESPRESSO WITH LIQUOR
OF YOUR CHOICE

CAFÉS ESPECIALES 5,50 €

SPECIAL COFFEES

COFFEE WITH WHISKEY,
TIA MARIA, BAILEYS

CAFÉ "NOTO" 5,50 €

CAFÉ CON AMARETTO Y NATA

COFFEE WITH AMARETTO
AND CREAM

CARGA EXTRA ESPRESSO 0,50 €

EXTRA ESPRESSO SHOT

*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

2,90 €

TÉ NEGRO
BLACK TEA

TÉ ENGLISH BREAKFAST
ENGLISH BREAKFAST TEA

TÉ VERDE
GREEN TEA

TÉ EARL GREY
EARL GREY

INFUSIÓN MENTA POLEO
MINT TEA

INFUSIÓN DE MANZANILLA
CAMOMILE TEA

TE VERDE JAZMIN
JASMINE GREEN TEA

INFUSIÓN DE ROOIBOS
ROOIBOS

TÉ DE FRUTAS DEL BOSQUE
WILD BERRIES

TÉ MARROQUÍ
MOROCCAN TEA

BATIDOS CASEROS MILKSHAKES

8,00 €

**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 4,50 €
ORANGE

MANZANA 4,50 €
APPLE

ZANAHORIA 4,00 €
CARROT

APIO 4,00 €
CELERY

*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

4,90 €

BUDWEISER

4,50 €

CORONITA

4,00 €

CRUZCAMPO

3,00 €

CRUZCAMPO RADLER

3,00 €

ALHAMBRA RESERVA

4,50 €

HEINEKEN

4,00 €

HEINEKEN 0º

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