

R E S T A U R A N T

● MENU ●

FOOD & DRINKS



## ENTRADAS FRIAS / COLD STARTERS

---

<b>Ostrica Gillardeau</b> .....	5,40 €
Ostra Gillardeau / Gillardeau oyster	
<b>Tataki di tonno rosso</b> .....	23,00 €
Atún rojo con sésamo blanco y negro, mayonesa de wasabi y salsa de soja Red tuna with black and white sesame, wasabi mayonnaise and soy sauce	
<b>Tartar di tonno rosso</b> .....	23,50 €
Atún rojo con guacamole de wasabi, salsa de soja y salsa teriyaki Red tuna with wasabi, guacamole, soy sauce and teriyaki sauce	
<b>Tartar di salmone</b> .....	19,90 €
Salmon fresco con mango, papaya, aguacate, naranja, mayonesa de wasabi, salsa de soja y teriyaki Fresh salmon with mango, papaya, avocado, orange, wasabi mayonnaise soy sauce and teriyaki	
<b>Carpaccio di branzino</b> .....	22,50 €
Carpaccio de lubina con emulsión de yuzu y trufa Sea bass carpaccio with yuzu and truffle emulsion	
<b>Carpaccio di salmone</b> .....	19,90 €
Carpaccio de salmón con salsa Gravlax / Salmon carpaccio with Gravlax sauce	
<b>Tagliata di polipo</b> .....	24,00 €
Pulpo con rúcula, vinagreta de cebollino y lima Octopus with rocket salad, chives and lime vinaigrette	
<b>Carpaccio di manzo</b> .....	19,90 €
Carpaccio de Solomillo Black Angus con rúcula, trufa y láminas de parmesano Black Angus Sirloin carpaccio with rocket salad, truffle and parmesan slices	
<b>Vitello tonnato</b> .....	20,00 €
Ternera blanca asada con mayonesa de atún, espárragos de mar y dados de atún rojo Cold roasted veal with tuna mayonnaise, sea asparagus and red tuna cubes	
<b>Salmone e scampi</b> .....	18,90 €
Ensalada de endivia roja, langostinos, salmón ahumado, aguacate y salsa rosa Red endive salad, prawns, smoked salmon, avocado and pink sauce	
<b>Bruschetta tradizionale</b> .....	6,50 €
Brusqueta de tomate, albahaca y orégano Bruschetta with tomato, basil and oregano	

**Bruschetta mozzarella** ..... 8,50 €

Brusqueta de tomate, albahaca y mozzarella de búfala  
Bruschetta with tomato, basil and buffalo mozzarella

**Bruschetta avocado** ..... 9,80 €

Brusqueta con aguacate, rúcula, tomate seco y mozzarella de búfala  
Bruschetta with avocado, rocket salad, dried tomato and buffalo mozzarella

## **ENTRADAS CALIENTES / HOT STARTERS** \_\_\_\_\_

**Pane all'aglio** ..... 5,20 €

Pan de ajo / Garlic bread

**Pane all'aglio e mozzarella** ..... 7,00 €

Pan de ajo con mozzarella / Garlic bread with mozzarella

**Focaccia** ..... 5,50 €

**Pan pizza** ..... 6,50 €

Con salsa de tomate, orégano y aceite de ajo  
With tomato sauce, oregano and garlic oil

**Capesante alla piastra** ..... 22,50 €

Vieiras marcadas a la plancha con crema de espárragos y setas shimeji  
Grilled scallops with asparagus cream and shimeji mushrooms

**Cozze Noto** ..... 18,50 €

Mejillones con nata, chalotas y limon grass / Mussels with cream, shallots and lemon grass

**Foie Grass di mele** ..... 22,00 €

Foie Grass con manzana y pera caramelizada, con crema balsámica y pan carasau  
Foie Grass with caramelized apple and pear, with balsamic cream and carasau bread

**Gamberi Pil- Pil** ..... 16,50 €

Gambas en aceite de oliva con ajo y chili / Shrimps in olive oil with garlic and chili

**Camembert fritto** ..... 14,00 €

Camembert frito con salsa agridulce y sésamo  
Fried Camembert with sweet and sour sauce and sesame

**Gamberi in pastella** ..... 16,50 €

Gambas en tempura con ensalada, sésamo blanco y negro y coulis de mango  
Shrimps in tempura with salad, white and black sesame and mango coulis

## SOPAS / SOUPS

**Zuppa Minestrone** ..... 10,00 €  
Sopa de verduras / Vegetable soup

**Zuppa di Mare** ..... 17,90 €  
Sopa de pescado y mariscos / Fish and seafood soup

## ENSALADAS / SALADS

---

**Insalata Canonico** ..... 18,50 €  
Lechuga canónigos con langostinos a la plancha, granada, espárragos verde,  
crema de anacardo, vinagreta de granada y miel  
Lettuce canons with grilled prawns, pomegranate, green asparagus, cashew cream,  
pomegranate and honey vinaigrette

**Insalata all'astice** ..... 26,00 €  
Bogavante, lechuga, aguacate, mango, papaya, rabanito, vinagreta de chili rojo y lima  
Norway lobster, lettuce, avocado, mango, papaya, radish, red chili and lime vinaigrette

**Insalata vitamínica** ..... 17,90 €  
Espinaca baby, manzana, aguacate, nueces, anacardos, tomate cherry, frutos de bosque,  
queso de cabra y vinagreta  
Baby spinach, apple, avocado, walnuts, cashews, cherry tomatoes, berries, goat cheese  
and vinaigrette

**Insalata Verde** ..... 14,60 €  
Espinaca, rúcula, lechuga romana, pepino, esparrago, brócoli, aguacate, apio y salsa vinagreta  
Spinach, rocket salad, lettuce, cucumber, asparagus, broccoli, avocado, celery and vinaigrette sauce

**Insalata Cesar** ..... 16,50 €  
Lechuga romana, pollo, crotones, tomate cherry, parmesano y salsa Cesar  
Romaine lettuce, chicken, croutons, cherry tomatoes, parmesan and Caesar sauce

**Carpaccio di pomodoro e figliata per due persone** ..... 24,00 €  
Carpaccio de tomate Daniela, tomate amarillo, tomate kumato y mozzarella  
figliata (para 2 personas)  
Carpaccio of tomato Daniela, yellow tomato, tomato kumato and mozzarella  
figliata (for 2 people)

**Prosciutto San Daniele y burrata** ..... 18,50 €  
Jamon San Daniele y burrata / San Daniele ham and burrata

## PASTA & RISOTTO

---

**Spaghetti Pil Pil** ..... 19,00 €

Pasta con langostinos, ajo, chili, perejil, tomate seco y vino blanco  
Pasta with prawns, garlic, chili, parsley, dried tomatoes and white wine

**Penne Arrabiata** ..... 16,00 €

Pasta con tomate, ajo y chili al perfume de boletus  
Pasta with tomato, garlic and chili with boletus perfume

**Spaghetti Frutti di Mare** ..... 23,00 €

Pasta con almejas, mejillones, langostinos, pulpo, gambón, cigalas, calamares y tomate cherry  
Pasta with clams, mussels, prawns, octopus, shrimps, scampi, squids and cherry tomatoes

**Spaghetti Vongole** ..... 18,50 €

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

**Spaghetti Carbonara** ..... 16,50 €

Pasta con bacon, nata, yema de huevo y pimienta negra  
Pasta with bacon, cream, egg yolk and black pepper

**Fusilli al papillon** ..... 18,00 €

Pasta con salsa de tomate, albóndigas, mozzarella y parmesano  
Pasta with tomato sauce, meatballs, mozzarella y parmesan cheese

**Risotto allá barbabietola** ..... 18,90 €

Risotto con remolacha, pera y gorgonzola / Risotto with beetroot, pear and gorgonzola cheese

**Risotto Bosco** ..... 21,00 €

Risotto con setas y trufa / Risotto with mushrooms and truffle

**Risotto allo scoglio** ..... 23,00 €

Risotto con almejas, mejillones, langostinos, pulpo y calamares  
Risotto with clams, mussels, prawns, octopus and squids

## PASTA FRESCA / HOMEMADE PASTA

---

**Tagliolini tartufo** ..... 18,90 €

Tagliolini con trufa negra fresca y láminas de parmesano  
Tagliolini with fresh black truffle and parmesan flakes

**Fettuccine all'astice** ..... 28,00 €

Fettuccine con bogavante / Fettuccine with lobster

**Fettucine salmone** ..... 18,60 €

Pasta con salmon fresco, vodka, nata, salsa de tomate, rucula y tomate cherry  
Pasta with fresh salmon, vodka, cream, tomato sauce, rocket salad and cherry tomatoes

**Garganelli al pesto** ..... 17,60 €

Pasta con pesto de albahaca, patata, judía y parmesano  
Pasta with basil pesto, potatoes, beans and parmesan cheese

**Lasagna classica** ..... 17,00 €

Lasaña con carne de ternera / Classic beef lasagna

**Gnocchi 4 formaggi** ..... 16,90 €

Gnocchi con queso taleggio, mozzarella, gorgonzola, parmesano y nata  
Gnocchi with taleggio cheese, mozzarella, gorgonzola, parmesan and cream

**Lunette de Foie Grass** ..... 19,90 €

Ravioli relleno de Foie Grass con salsa de trufa  
Ravioli stuffed Foie Grass with truffle sauce

**Fiocchi pera** ..... 17,50 €

Pasta rellena de pera y queso con salsa gorgonzola, nata y nueces  
Pasta stuffed with pear and cheese, with gorgonzola and cream sauce with walnuts

**Ravioli ricotta e spinaci** ..... 17,00 €

Pasta rellena de espinacas y ricotta con salsa de tomate y un toque de nata  
Pasta stuffed with spinach and ricotta cheese with tomato sauce and cream

**Ravioli di ricotta di pecora e pistacchio** ..... 18,00 €

Ravioli relleno de ricotta de oveja con pistacho y crema de Bimi  
Ravioli stuffed with sheep ricotta cheese, with pistachio and Bimi cream

**Ravioli de stracchino e tartufo** ..... 18,00 €

Pasta rellena de queso y trufa con mantequilla, espárragos y parmesano  
Pasta stuffed with cheese and truffle with butter, asparagus and parmesan cheese

## **PIZZA**

---

**Noto** ..... 19,50 €

Mozzarella, nata, crema de trufa negra, champiñones, rúcula y láminas de parmesano  
Mozzarella, fresh black truffle cream, mushrooms, rocket salad and slices of parmesan cheese

**Margherita** ..... 11,00 €

Salsa de tomate, mozzarella y albahaca / Tomato sauce, mozzarella and basil

<b>Prosciutto</b>	14,00 €
Salsa de tomate, mozzarella y jamón cocido	
Tomato sauce, mozzarella and ham	
<b>Prosciutto e Funghi</b>	15,50 €
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones	
Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms	
<b>Diavola</b>	16,00 €
Salsa de tomate, mozzarella y salami pepperoni	
Tomato sauce, mozzarella and spicy salami	
<b>Quattro formaggi</b>	16,00 €
Salsa de tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio y parmesano	
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, taleggio and parmesan cheese	
<b>Hawaiana</b>	16,00 €
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y piña	
Tomato sauce, mozzarella, ham and pineapple	
<b>Pil-pil</b>	17,90 €
Salsa de tomate, mozzarella, ajo, gambas, tomate seco, pimienton y chili	
Tomato sauce, mozzarella, garlic, prawns, dried tomato, pepper and chili	
<b>Vegetariana</b>	15,60 €
Salsa de tomate, mozzarella y verduras	
Tomato sauce, mozzarella and vegetables	
<b>Frutti di Mare</b>	19,50 €
Salsa de tomate, mozzarella y mariscos	
Tomato sauce, mozzarella and seafood	
<b>San Daniele</b>	18,60 €
Salsa de tomate, mozzarella, jamón San Daniele, mozzarella de búfala, rúcula, tomate cherry y parmesano	
Tomato sauce, mozzarella, San Daniele ham, buffalo mozzarella, rocket salad, cherry tomatoes and parmesan cheese	
<b>Bresaola</b>	19,00 €
Bresaola, burrata, rúcula, tomate cherry y parmesano	
Bresaola, burrata, rocket salad, cherry tomatoes and parmesan	
<b>Calzone</b>	18,90 €
Salsa de tomate, mozzarella, jamon, salami, ricotta y tomate	
Tomato sauce, mozzarella, ham, salami, ricotta cheese and tomatoes	



## CARNE / MEAT

---

**Costolette di agnello allá griglia** ..... 29,90 €  
Chuletitas de cordero a la parrilla / Grilled Lamb chops

**Filetto di agnello** ..... 31,90 €  
Lomo de cordero con vino madeira, uva sultán y ahumado de madera  
Loin of Lamb with Madeira wine, sultan grapes and smoked wood

**Bistecca ai ferri** ..... 29,60 €  
Entrecot Black Angus / Black Angus entrecote

**Filetto di manzo alla griglia** ..... 29,00 €  
Solomillo Black Angus / Black Angus sirloin

**Filetto alla Rossini** ..... 35,00 €  
Solomillo Black Angus con vino madeira, trufa, foie grass y crouton  
Black Angus steak with madeira wine, truffle, foie grass and crusty bread

**Medaglioni di filetto di manzo** ..... 32,00 €  
Medallones de solomillo Black Angus con salsa de gorgonzola, setas shimeji y emulsión de rúcula  
Black Angus medallions with gorgonzola sauce, shimeji mushrooms and rocket salad emulsion

**Fegato allá veneziana** ..... 23,00 €  
Hígado de ternera blanca con cebolla, servido con pure de patata  
Venetian style veal liver with onions, served with mashed potatoes

**Scaloppine Marsala** ..... 22,00 €  
Ternera blanca con salsa de champiñones y vino Marsala  
Sautéed veal cutlets with mushrooms and Marsala wine sauce

**Scaloppine al limone** ..... 22,00 €  
Ternera blanca con salsa de limon / Sautéed veal cutlets in lemon sauce

**Scaloppine alla milanese** ..... 22,00 €  
Ternera blanca empanada con patatas fritas y ensalada  
Breaded veal escalope with french fries and salad

**Scaloppine alla milanese di pollo halal** ..... 19,50 €  
Pechuga de pollo empanada con patatas fritas y ensalada  
Breaded chicken steaks with french fries and salad

**Pollo Sorrento** ..... 19,50 €  
Pechuga de pollo con jamón San Daniele, tomate cherry y mozzarella  
Chicken breast with San Daniele ham, cherry tomatoes and mozzarella

**Ossobuco alla milanese** ..... 28,00 €

Pierna de ternera guisada con risotto de azafran  
Stewed veal shank with saffron risotto

**Polletto alla griglia halal** ..... 22,00 €

Pollo Picanton a la parrilla con patatas fritas y salsa agridulce  
Grilled Picanton chicken with french fries and sweet and sour sauce

**Capretto dissossato a bassa temperatura** ..... 26,00 €

Cabrito deshuesado cocinado a baja temperatura con espárragos y setas  
Slow-roasted boneless goat with asparagus and mushroom

**Petto d'anatra** ..... 27,00 €

Magret de pato con gel de piña y pure de patata  
Duck magret with pineapple gel and mashed potatoes

## **PESCADO / FISH** \_\_\_\_\_

**Baccalà in salsa di zucchine e lemon grass** ..... 26,00 €

Bacalao con crema de calabacín, limon grass y almejas, con puré de patata al perfume de limón  
Cod with zucchini cream, lemon grass and clams, with lemon scent mashed potatoes

**Sogliola** ..... 31,00 €

Lenguado a la plancha con patatas y verduras / Grilled sole with potatoes and vegetables

**Salmone** ..... 23,00 €

Salmon a la plancha con gel de Limoncello y pure de patata  
Grilled salmon with Limoncello gel and mashed potatoes

**Branzino** ..... 27,00 €

Lubina a la plancha con patatas y verduras / Grilled Sea bass with potatoes and vegetables

**Calamari a la griglia** ..... 18,50 €

Calamaritos a la plancha con ensalada y mayonesa de ajo negro  
Grilled squids with salad and black garlic mayonnaise

## **GUARNICION / GARNISH** \_\_\_\_\_

**Espárragos a la plancha / Grilled asparagus** ..... 8,00 €

**Bimi salteados / Sauteed Bimi** ..... 6,50 €

**Champiñones salteados / Sauteed mushrooms** ..... 5,00 €

<b>Mini patata asada / Mini roast potatoes</b> .....	6,00 €
<b>Puré de patata / Mashed potatoes</b> .....	6,00 €
<b>Puré de patata con trufa / Mashed potatoes with truffle</b> .....	8,00 €
<b>Puré de patata al perfume de limón / Mashed potatoes with lemon scent</b> .....	7,00 €
<b>Patatas fritas / French fries</b> .....	4,90 €

## **POSTRE / DESSERT**

---

<b>Profitteroli</b> .....	10,00 €
Profiteroles con crema Chantilly y cobertura de chocolate blanco Profiterols with Chantilly cream and white chocolate coverage	
<b>Semifreddo (Parfait) di pistacchio</b> .....	12,00 €
Semifrío de pistacho / Chilled pistacho parfait	
<b>Pavlova</b> .....	12,00 €
Postre de merengue con crema fresca y frutas del bosque Meringue dessert with fresh cream and wild berries	
<b>Crumble de mele</b> .....	10,00 €
Crumble de manzana con helado de vainilla Apple crumble with vanilla ice cream	
<b>Soufflé di cioccolato</b> .....	10,00 €
Sufilé de chocolate casero con helado de vainilla Homemade chocolate soufflé with vanilla ice cream	
<b>Tiramisú</b> .....	9,00 €
Postre de crema de mascarpone, Savoiardi, café y amaretto Mascarpone cheese cream dessert with Savoiardi, coffee and amaretto	
<b>Panna cotta al caffè e amaretto</b> .....	10,00 €
Panna cotta de café y amaretto Coffee and amaretto panna cotta	
<b>Selección de helados y sorbetes / Selection of ice creams and sorbets</b> .....	2,50 €

## REFRESCOS / SOFT DRINKS

<b>Aqua panna</b> .....	3,50 €
Agua sin gas / still water	
<b>San pellegrino</b> .....	3,50 €
Agua con gas / sparkling water	
<b>Coca cola</b> .....	3,20 €
<b>Coca cola light / zero</b> .....	3,20 €
<b>Fanta naranja / limón</b> .....	3,20 €
Fanta orange / lemon	
<b>Acuarius limón / naranja</b> .....	3,20 €
Aquarius lemon / orange	
<b>Sprite</b> .....	3,20 €
<b>Nestea</b> .....	3,20 €
<b>Tónica / tónica zero</b> .....	3,20 €
<b>Redbull</b> .....	4,00 €

**Zumos de botella: manzana,  
melocotón, piña, arándano  
rojo y tomate**..... 3,50 €

Bottled fruit juices: apple, peach,  
pineapple, cranberry and tomato

## CERVEZAS / BEER

<b>Caña de barril</b> .....	3,00 €
½ Pint of draft beer	
<b>Pinta de barril</b> .....	5,50 €
Pint of draft beer	
<b>Coronita</b> .....	4,00 €
<b>Estrella galicia reserva</b> .....	3,90 €
<b>Estrella galicia 0,0</b> .....	3,90 €
<b>Sidra magners (0,5 l)</b> .....	6,00 €
<b>Peroni</b> .....	4,00 €

## CAFE / COFFEE

<b>Espresso</b> .....	2,90 €
Espresso	
<b>Americano</b> .....	2,90 €
Americano	
<b>Solo</b> .....	2,90 €
Long espresso	
<b>Espresso macchiato cortado</b> .....	3,50 €
Espresso with a dash of milk	
<b>Café con leche</b> .....	3,50 €
White caffè	
<b>Cappuccino</b> .....	3,90 €
Cappuccino	
<b>Sombra / nube</b> .....	3,50 €
Short espresso with a lot of milk café	
<b>Latte macchiato</b> .....	4,00 €
Caffe latte macchiato	
<b>Carajillo</b> .....	4,50 €
Espresso with liquor of your choice	
<b>Cafés especiales</b> .....	6,00 €
Special coffees coffee with whiskey, tia maria, baileys	
<b>Café "NOTO"</b> .....	6,00 €
Café con amaretto y nata	
Coffee with amaretto and cream	

*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*

## TES / TEA 4,50 €

<b>Té negro</b>	
Black tea	
<b>Té english breakfast</b>	
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

### **Te de hierba buena fresca**

Fresh Mint Tea

## **BATIDOS CASEROS / MILKSHAKES 8,50 €**

### **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  
& turrón y leche  
Vanilla ice cream, strawberry, chocolate  
& nougat and 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 JUICE**

**Naranja** ..... 5,80 €

Orange

**Manzana** ..... 6,50 €

Apple

**Zanahoria** ..... 6,50 €

Carrot

**Apio** ..... 6,50 €

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 9,00 €**

### **Berries**

Cereza, mango, fresa y arándanos  
Cherry, mango, strawberry and blueberry

### **Caribbean**

Piña, plátano y coco  
Pineapple, banana and coconut

### **Vitality**

Fresa y plátano  
Strawberry and banana

### **NOTO**

Zanahoria, manzana, pera y jengibre  
Carrot, apple, pear and ginger

### **Detox 9**

Piña, espinaca, pepino y col rizada  
Pineapple, spinach, cucumber and kale

## CÓCTELES / COCKTAILS

**Sgroppino** ..... 9,00 €

Vodka, Prosecco, sorbete de limón  
Vodka, Prosecco, lemon sorbet

**Bellini** ..... 8,00 €

Prosecco, zumo de melocotón  
Prosecco, peach juice

**Hugo** ..... 10,00 €

Prosecco, licor de saúco, jarabe de saúco,  
soda, hierba buena  
Prosecco, elderberry liqueur, elderberry  
syrup, soda, mint

**Aperol spritz** ..... 10,00 €

Aperol, Prosecco, soda  
Aperol, Prosecco, soda

**PornStar** ..... 13,00 €

Vodka de vainilla, Passoa, maracuyá,  
jugo de lima, Prosecco  
Vanilla- flavoured vodka, Passoa,  
passion fruit, lime juice, Prosecco

**Espresso Martini** ..... 10,00 €

Vodka, licor de café, espresso  
Vodka, coffee liquor, espresso

**Strawberry daiquiri frozen** ..... 12,00 €

Ron, fresa, lima  
Rum, strawberry, lime

**Margarita frozen** ..... 12,00 €

Tequila, triple seco, lima  
Tequila, triple sec, lime

**Mojito** ..... 11,00 €

Ron, lima, hierba buena, azúcar, soda  
Rum, lime, mint, sugar, soda

**Piña Colada** ..... 11,00 €

Ron, zumo de piña, coco  
Rum, pineapple juice, coconut

**Sex on the beach** ..... 11,00 €

Vodka, licor de melocotón, zumo  
de naranja, cranberry, melocotón  
Vodka, peach schnapps, orange juice,  
cranberry, peach

**Sangria tinto / blanco / cava** ..... 6,00 €

Gin, triple seco, brandy, martini, frutas  
y vino tinto o vino blanco o cava  
Gin, triple sec, brandy, Martini, fruits  
and red wine or white wine or cava

**Jarra de Sangria** ..... 22,00 €

## CÓCTELES SIN ALCOHOL / FREE ALCOHOL COCKTAILS

**Mojito** ..... 7,00 €

Hierba buena, lima, azúcar, sprite  
Lime, mint, sugar, sprite

**Piña Colada** ..... 7,00 €

Zumo de piña, coco  
Pineapple juice, coconut

**Strawberry daiquiri frozen** ..... 7,00 €

Fresa, lima  
Strawberry, lime

**Limonada** ..... 6,00 €

Limón, albahaca, fresa, agua mineral, azúcar  
Lemon, basil, strawberry, mineral water, sugar



# 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