

CARMINA

ANTIPASTI

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
Y PAN DE COCA CON
TOMATE 🌿 🥄
19€

OSTRAS SPECIALE
NORMANDIA N°2. 🍷
4,8€/ud

VITELLO TONNATO DE
SOLOMILLO 🐟 🥄 🥄
16€

TABLA DE EMBUTIDOS
ITALIANOS 🌿 🍷
19€

CROQUETA DE RABO
DE TORO 🌿 🍷 🥄
2,6€/ud

FLORES DE CALABACÍN CON
PORCHETTA, BRIE Y SALSA
ARRABBIATA 🌿 🍷 🥄
13€

BURRATA CON SELECCIÓN DE
TOMATES DE TEMPORADA 🍷
17€

CALAMARES FRITOS CON
MAYONESA CASERA 🌿 🍷
13€

MINI TARTAR DE TERNERA
CON FOIE (2 UN) 🌿 🍷 🥄
10.5€

SPICY TUNA TARTAR CON
AGUACATE 🐟 🥄 🌿
24€

BERENJENA A
LA PARMIGIANA 🍷 🥄
15€



PASTA

SPAGHETTI ALLA NERANO 🌿 🥄 🍷 🥄
18€

SPAGHETTI VONGOLE 🌿 🍷 🥄 🥄
21€

SPICY LOBSTER LINGUINE
MANCINI 🌿 🍷 🥄 🥄
32€

PAPPARDELLE ALLA
NORMA 🌿 🍷 🍷
16€

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 🌿 🍷 🥄 🥄
18€

TAGLIOLINI AL PESTO GENOVESE 🌿 🍷 🍷 🥄
18€

PENNE ALLA VODKA 🌿 🍷 🥄
15€

FETTUCCINE TRUFADOS CON
CREMA DE PARMESANO 🌿 🍷 🥄
17€

SECONDI

TAGLIATA DE SOLOMILLO CON
RÚCULA Y PARMESANO 🍷🥬
26€

MILANESA DE TERNERA
TRIPLE REBOZADO 🥬🍷🥩
28€

LENGUADO DE PLAYA 🐟
29€

HAMBURGUESA DE WAGYU 🍷🥬
19€

POLLO A LA BRASA 🍷🥬🥩
15€

** Todos los secondi van con un acompañamiento de su elección*

CONTORNI

PATATAS FRITAS 🥔
4€

ESPARRAGOS GRATINADOS 🍷
5€

VERDURA DE TEMPORADA AL CARBÓN
6€

ENSALADA VERDE 🥬
5€

POSTRES

TARTA DE QUESO
CASERA 🍷🥬🍷
7,5€

LEMON PIE 🍷🥬🍷
7,5€

TARTA DE CHOCOLATE CON
HELADO DE VAINILLA
🍷🍷🍷🍷
7,5€

TIRAMISÚ FATTO
A MANO 🍷🥬🍷
10,5€

HELADOS Y SORBETES
BY DELACREM 🍷🍷🍷🍷
8€

CARROTCAKE 🍷🥬🍷
7,5€

Sorbetes: limón, mango, fresa y frambuesa

Helados: vainilla, chocolate, dulce de leche, pistacho y avellana



HUEVO



SOJA



SÉSAMO



MOSTAZA



MOLUSCO



CACAHUETE



FRUTO CON CÁSCARA



GLUTEN



APIO



LÁCTEO



PESCADO



CRUSTÁCEO



ALTRAMUZ



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

ESPUMOSOS

DO CAVA

ORIOI ROSSELL BRUT NATURE
(XAREL·LO, MACABEO, PARELLADA) 24 € 5,30

ORIOI ROSSELL BRUT ROSÉ
(XAREL·LO, MACABEO, PARELLADA) 26

CORPINNAT

GRAMONA IMPERIAL BRUT
(XAREL·LO, MACABEO, CHARDONNAY) 40

AOC CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT
(CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR) 80 € 13,5

RUNIART BLANC DE BLANCS
(CHARDONNAY) 120

LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ BRUT
(CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR) 120

DOM PERIGNON
(CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR) 400

EMILIA-ROMAGNA

LINI METODO CLASSICO BLANCO
(PINOT NOIR) 40

BLANCOS

DO CATALUÑA

CA N'ESTRUC
(XAREL·LO, MOSCATEL, MACABEO, GARNACHA BLANCA) 24 € 4,8

DO PENEDES

GESSAMÍ (MOSCATEL, SAUVIGNON BLANC) 32

AT ROCA CANTALLOPS (XAREL·LO) 42

DO MONTSANT

ACÚSTIC
(GARNACHA BLANCA, GARNACHA TINTA, MACABEO, PRENSAL BLANCO) 32

VT EXTREMADURA

HABLA DE TI (SAUVIGNON BLANC) 39

DOCa RIOJA

AZPILICUETA (VIURA) 35

ALLENDE (VIURA, MALVASÍA) 45

DO RUEDA

ISABELLA'S (VERDEJO) 21 € 4,8

LA BURLONA (VERDEJO) 23 € 4,8

MIRLO BLANCO (VERDEJO) 32

BELONDRADY Y LURTON (VERDEJO) 55

DO VALDEORRAS

EL AERONAUTA (GODELLO) 35

DO RIAS BAIXAS

BARBUNTÍN (ALBARIÑO) 28 € 5,30

PULPO (ALBARIÑO) 30

MAR DE FRADES (ALBARIÑO) 35

DO TERRA ALTA

LA DANSADA (GARNACHA BLANCA) 29

DO NAVARRA

CASTILLO DE MONJARDÍN (CHARDONNAY) 27 € 5,30

AOC CHABLIS

CHARLY NICOLLE PER ASPERA (CHARDONNAY) 40

ITALIA

LUGANA SAN BENEDETTO (TREBBIANO DI LUGANA) 32

ROSADOS

DOCa RIOJA

IZADI ROSE (GARNACHA) 27 € 5,30

DO MONTSANT

ACÚSTIC (GARNACHA NEGRA) 30

AOC CÔTES DE PROVENCE

WHISPERING ANGEL ROSÉ
(GARNACHA TINTA, ROLLE, CINSULT) 48

VINOS

TINTOS

DOCa RIOJA

ISABELLA'S CRIANZA BY LIBANO
(TEMPRANILLO) 24 🍷 4.8

FINCA SAN MARTÍN (TEMPRANILLO) 29

SIERRA CANTABRIA CRIANZA
(TEMPRANILLO) 32

SELA (TEMPRANILLO, GARNACHA) 35

RAMON BILBAO RESERVA ORIGINAL
(GRACIANO, TEMPRANILLO, MAZUELO) 35

VIÑA ARANA GRAN RESERVA - MAZUELO
(TEMPRANILLO, MAZUELO) 45

REMELLURI
(GARNACHA, GRACIANO, TEMPRANILLO) 48

RODA (TEMPRANILLO, GARNACHA) 48

SAN VICENTE (TEMPRANILLO) 58

RODA I (TEMPRANILLO, GRACIANO) 85

CIRSION (GRACIANO) 265

DO CATALUÑA

CA N' ESTRUC
(TEMPRANILLO, SYRAH, GARNACHA) 24 🍷 4.8

DO RIBERA DEL DUERO

PROVOCADOR (TEMPRANILLO) 23 🍷 4.8

FINCA RESALSO (TINTO FINO) 24 🍷 5.3

CORIMBO (TINTO FINO) 37

TARSUS RESERVA
(TINTO FINO, CABERNET SAUVIGNON) 40

ÁSTER FINCA OTERO (TINTA DEL PAÍS) 58

PAGO DE CARRAOVEJAS
(TEMPRANILLO, CABERNET, SAUVIGNON, MERLOT) 63

AUSÀS INTERPRETACIÓN (TEMPRANILLO) 65

2011 VEGA SICILIA ÚNICO
(CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO) 555

2010 VEGA SICILIA ÚNICO
(CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO) 560

DO BIERZO

ULTREIA SANT JACQUES (MENCÍA) 30

PÉTALOS DEL BIERZO (MENCÍA) 40

DO MONTSANT

MINERAL DEL MONTSANT (CARIÑENA, GARNACHA) 28

FURVUS (GARNACHA PELUDA, MERLOT) 45

DO TORO

ALMIREZ (TINTA DE TORO) 44

NUMANTHIA (TINTA DE TORO) 70

DO PENEDES

PAS CURTEI (MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CARIÑENA) 32

DOQ PRIORAT

RITME (CARIÑENA, GARNACHA) 30

LES TERRASSES
(CARIÑENA, GARNACHA, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH) 55

MENDOZA

TERRAZA DE LOS ANDES (MALBEC) 38

AOC BOURGOGNE

ANTONIN GUYON (PINOT NOIR) 48

DOMAINE HENRI MAGNIEN (PINOT NOIR) 85

AOC BORDEAUX

CHATEAU CAP DE FAUGERES
(CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT) 48

LE PETIT CHEVAL (MERLOT, CABERNET FRANC) 390

COCKTAILS

HOUSE COCKTAILS

ITALIAN JOB

Ron Barceló Añejo, Prosecco Cinzano, Oleo Sacharum, Zumo Lima, Menta Fresca

15€

CARIÑO MÍO 🍷

Vodka Absolut, Aperol, Puré Fruta de la Pasión, Jarabe Chocolate Blanco, Chocolate Negro Rallado, Clara Huevo

15€

GREEN DREAM 🍷🍸

Gin Seagram's infusionado con Eneldo, Jarabe de Pepino, Bitter de Apio, Zumo Limón, Soda Premium, Albahaca Fresca, Clara Huevo

15€

BANDIDO

Ballantine's 10 Años Old American Barrel, Mezcal 400 Conejos Joven, Shrub de Melocotón, Bitter de Naranja

15€

SPICY INFERNO 🍷

Tequila Jose Cuervo Especial infusionado con Pimienta de Jamaica, Vermut Cinzano Blanco, Zumo Lima, Oleo Sacharum, Tabasco, Rim de Tajin y Sal

15€

CARMINA

Gin Beefeater, Luxardo Maraschino, Zumo Lima, Zumo Pomelo, Oleo Sacharum

15€

BUENAVISTA

Four Roses, Creme de Cassis, Zumo Lima, Shrub Frambuesas, Prosecco Cinzano

15€

JANDRY'S

Dewars 8 Carribean Smooth, Drambuie, Zumo Limón, Hidromiel de Jengibre

15€

CLASSICS

APEROL SPRITZ

Aperol, Cinzano Pro Spritz, Soda Premium

10€

HUGO SPRITZ

Saint Germain, Aperol, Cinzano Pro Spritz, Soda Premium

12€

PALOMA 1800

Tequila 1800 Reposado, Sirope Simple, Zumo Lima, Soda de Pomelo

16€

DRY GIN MARTINI

Gin Seagram's, Vermut Noilly Prat Extra Dry, Oliva

13€

ESPRESSO MARTINI

Vodka Skyy, Licor de Café Casero, Sirope Simple, Café Espresso

13€

BLOODY MARY 🍷

Vodka Skyy, Salsa Bloody Isabella's, Zumo Limón, Zumo Tomate, Tabasco

13€

NEGRONI

Gin Beefeater, Bitter Campari, Vermut Cinzano Rosso

13€

COSMOPOLITAN

Vodka Skyy, Cointreau, Sirope Simple, Zumo Lima, Zumo Arándanos

13€

MANHATTAN

Whisky Ballantine's 10 Años American Barrel, Vermut Cinzano Rosso, Angostura Bitter, Cherry Maraschino

13€

OLD FASHIONED

Bourbon Four Roses, Oleo Sacharum, Angostura Bitter, Cherry Maraschino, Piel de Naranja

13€

MOJITO CLÁSICO

Ron Bacardi Carta Blanca, Sirope Simple, Zumo Lima, Soda Premium Menta Fresca

13€

MARGARITA CLÁSICA

Tequila Jose Cuervo Especial, Cointreau, Sirope Simple, Zumo Lima

13€

MOSCOW MULE

Vodka Skyy, Hidromiel de Jengibre, Ginger Beer, Zumo Lima

13€

PISCO SOUR 🍷

Pisco Acholado Demonio de los Andes, Angostura Bitter, Sirope Simple, Zumo Limón, Clara Huevo

13€

GIN BASIL SMASH

G Vine, Sirope Simple, Zumo Limón, Albahaca

13€