

# CARMINA

## APPETIZERS

ACORN-FED IBERIAN HAM AND  
COCA BREAD WITH  
TOMATO 🌿 🍷  
19€

NORMANDY OYSTERS 🍷  
4.8€ UN

SIRLOIN VITELLO  
TONNATO 🍷 🍷  
16€

ITALIAN CHARCUTERIE BOARD  
🌿 🍷  
19€

OXTAIL CROQUETTES 🌿 🍷 🍷  
2.6€

ZUCCHINI FLOWERS WITH  
PORCHETTA, BRIE AND  
ARRABIATA SAUCE 🌿 🍷 🍷  
13€

BURRATA WITH SEASONAL  
ASSORTED TOMATOES 🍷  
17€

FRIED SQUID 🌿 🍷  
13€

MINI STEAK TARTARE WITH  
FOIE GRAS 🌿 🍷 🍷  
10.5€

SPICY TUNA TARTARE WITH  
AVOCADO 🍷 🍷 🌿  
24€

AUBERGINE PARMIGIANA 🍷  
15€

BREAD & APPETIZER  
- 2€ P.P. -

## PASTA

SPAGHETTI ALLA NERANO 🌿 🍷 🍷  
18€

SPAGHETTI VONGOLE 🌿 🍷 🍷  
21€

SPICY LOBSTER LINGUINE *MANCINI* 🌿 🍷 🍷  
32€

PAPPARDELLE ALLA NORMA 🌿 🍷 🍷  
16€

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 🌿 🍷 🍷 18€

TAGLIOLINI WITH GENOVESE PESTO 🌿 🍷 🍷  
18€

PENNE ALLA VODKA 🌿 🍷 🍷  
15€

TRUFFLE FETTUCCINE WITH  
PARMESAN CREAM 🌿 🍷 🍷  
17€

# SECONDI

TAGLIATA OF SIRLOIN WITH  
RUCULA AND PARMESAN     
26€

TRIPLE-BATTERED BEEF  
MILANESA     
28€

SOLE FILLET   
29€

WAGYU BURGER    
19€

GRILLED CHICKEN     
15€

*\*All secondi come with an accompaniment of your choice*

# SIDES

FRENCH FRIES   
4€

GRATIN ASPARAGUS   
5€

CHARCOAL SEASONAL VEGETABLES  
6€

GREEN SALAD   
5€

# DESSERTS

CHEESECAKE      
7,5€

CHOCOLATE CAKE WITH  
VANILLA ICE CREAM  
    

SORBETS AND ICE  
CREAM     

LEMON PIE      
7,5€

TIRAMISÚ FATTO  
A MANO       
10,5€

CARROT CAKE      
7,5€

*Sorbets: lemon, mango, strawberry and raspberry*

*Ice creams: vanilla, chocolate, dulce de leche, pistachio and hazelnut*

 EGG    SOY    SESAME    MUSTARD    MOLLUSK    PEANUT    FRUIT WITH SHELL  
 GLUTEN    CELERY    DAIRY    FISH    CRUSTACEAN    LUPINE    SULFUR DIOXIDE AND SULFITES

# SPARKLING

## 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

# WHITES

## 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

BELONDRADE 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

# ROSÉ

## 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

# WINES

## RED

### 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€