

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€

TUNA BELLY CARPACCIO WITH
PARMIGIANO 🍷 🍷
19€

AUBERGINE PARMIGIANA 🍷 🍷
15€



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€

VEAL MILANESE, TRIPLE
BREADED (2PAX)   
38€

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     
8€

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

WINES

SPARKLING

DO CAVA

ORIOI ROSSELL BRUT NATURE
(XAREL-LO, MACABEO, PARELLADA) 26 € 5,50

ORIOI ROSSELL BRUT ROSÉ
(XAREL-LO, MACABEO, PARELLADA) 28

JUVE & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA
(XAREL-LO, MACABEO, PARELLADA) 40

AOC CHAMPAGNE

BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE
(CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR) 80 € 13,5

R DE RUINART BRUT
(CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR) 105

BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ
(CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR) 120

BILLECART-SALMON BLANC DE BLANCS
(CHARDONNAY) 120

DOM PERIGNON
(CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR) 325

WHITES

DO CATALUÑA

CA N'ESTRUC
(XAREL-LO, MOSCATEL, MACABEO, GARNACHA BLANCA) 26

DO PENEDEÈS

GESSAMÍ (MOSCATEL, SAUVIGNON BLANC) 32

CALMUT (XAREL-LO) 32

DO MONTSANT

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

DO ALELLA

IN-VITA (SAUVIGNON BLANC, PANSA BLANCA) 27 € 5,5

DOCa RIOJA

AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA (VIURA) 36

PLÁCET DE VALTOMELLOSO (VIURA) 45

DO RUEDA

ISABELLA'S (VERDEJO) 23 € 5

MIRLO BLANCO (VERDEJO) 33
BELONDRADE Y LURTON (VERDEJO) 65

DO VALDEORRAS

EL AERONAUTA (GODELLO) 36

DO RIAS BAIXAS

PULPO (ALBARIÑO) 30 € 6
MAR DE FRADES (ALBARIÑO) 39

DO TERRA ALTA

LA DANSADA (GARNACHA BLANCA) 27

DO NAVARRA

CASTILLO DE MONJARDÍN (CHARDONNAY) 27 € 5,50

AOC CHABLIS

CHARLY NICOLLE PER ASPERA (CHARDONNAY) 44

ROSÉ

DOCa RIOJA

IZADI ROSE (GARNACHA) 26 € 5,50

DO PENEDEÈS

MART (XAREL-LO VERMELL) 32

AOC CÔTES DE PROVENCE

WHISPERING ANGEL ROSÉ
(GARNACHA TINTA, VERMENTINO, CINSAULT) 45

WINES

BLACK

DOCa RIOJA

ISABELLA'S CRIANZA BY LIBANO
(TEMPRANILLO) 25 † 5,25

SIERRA CANTABRIA CRIANZA
(TEMPRANILLO) 32

SELA (TEMPRANILLO, GARNACHA) 38

VIÑA ARANA GRAN RESERVA
(TEMPRANILLO, MAZUELO) 60

DIGMA GRACIANO (GRACIANO) 46

RODA (TEMPRANILLO, GARNACHA) 52

SAN VICENTE (TEMPRANILLO) 68

RODA I (TEMPRANILLO, GRACIANO) 75

GRAN RESERVA 904 (TEMPRANILLO, GRACIANO) 120

CIRSION (GRACIANO) 265

DO CATALUÑA

CA N' ESTRUC
(TEMPRANILLO, SYRAH, GARNACHA) 26

DO EMPORDÀ

AMFITRIÓ
(GARNACHA, SAMSÓ, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH) 28

DO BIERZO

ULTREIA SANT JACQUES (MENCÍA) 30

PÉTALOS DEL BIERZO (MENCÍA) 40

DO RIBERA DEL DUERO

FINCA RESALSO (TINTO FINO) 26 † 5,5

SECRETO (TEMPRANILLO) 32

CORIMBO (TINTO FINO) 42

TARSUS RESERVA
(TINTO FINO, CABERNET SAUVIGNON) 42

MALLEOLUS (TEMPRANILLO) 55

AUSÀS INTERPRETACIÓN (TEMPRANILLO) 65

PAGO DE CARRAOVEJAS
(TEMPRANILLO, CABERNET, SAUVIGNON, MERLOT) 68

VEGA SICILIA ALIÓN (TEMPRANILLO) 120

DO MONTSANT

MINERAL DEL MONTSANT (CARIÑENA, GARNACHA) 30

FURVUS (GARNACHA PELUDA, MERLOT) 42

DO TORO

TERMES (TINTA DE TORO) 45

DO Penedès

CASA VELLA D'ESPIELLS

(CABERNET SAUVIGNON) 25 † 5,25

DOQ PRIORAT

RITME (CARIÑENA, GARNACHA) 34

LES TERRASSES
(CARIÑENA, GARNACHA, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH) 56

MENDOZA

TERRAZA DE LOS ANDES (MALBEC) 44

AOC BOURGOGNE

BOUCHARD GEVREY-CHAMBERTIN GRAND
BORGOGNE VILLAGES (PINOT NOIR) 55

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€