

MENU

· TO SHARE ·

- IBERIAN ACORN HAM AND [COCA BREAD] WITH TOMATO (D.O. EXTREMADURA) 🍷 21
GORGONZOLA CROQUETTES 🍷🍷 2.5 • /U
OXTAIL CROQUETTES OF OXTAIL AND TRUFFLED PECORINO 🍷🍷🍷 2 • /U
RUSSIAN TUNA SALAD 🍷🍷🍷 11.50
ANDALUSIAN STYLE SQUID WITH CHIPOTLE SAUCE 🍷🍷🍷 14.5
BRUSCHETTA OF PORCHETTA 🍷 11
CREAMY BURRATA WITH SEASONAL TOMATOES 🍷 17
MORTADELLA WITH PINSÀ ROMANA 🍷🍷🍷 15
MINI STEAK TARTAR WITH FOIE [GRAS] 🍷🍷🍷 12 • 2/U

· STARTERS ·

- GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD 🍷🍷🍷🍷 13
SHRIMP SALAD WITH LAMB'S LETTUCE, AVOCADO AND PINK TOMATO 🍷🍷 15
MOZZARELLA WITH TOMATO AND BASIL 🍷 14
WARM OCTOPUS SALAD 🍷🍷🍷 17.5
TRUFFLED CARBONARA OMELETTE 🍷🍷 14
AUBERGINE PARMIGIANA 🍷 15











· PASTA ·

- PENNE ALL ARRABBIATA 🍷 14
SPAGHETTI ALLA CARBONARA 🍷 18
PACCHERI WITH TOMATO, BASIL AND MOZZARELLA 🍷🍷 14
PUMPKIN RAVIOLI WITH PESTO ROSSO 🍷🍷🍷 17
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 🍷🍷🍷🍷🍷 22
TRUFFLED FETUCCINI WITH PARMESAN CREAM 🍷🍷 18
PENNE ALLA VODKA 🍷 17
BUCATINI AL PESTO GENOVESE 🍷🍷🍷 16
PAPARDELLE AL RAGU WITH MUSHROOMS 🍷🍷🍷 23
ASPARAGUS RISOTTO 🍷🍷 17








BREAD & APPETIZERS
P.P. 2€



· OUR MEATS DISHES ·

- TAGLIATA OF SIRLOIN WITH ROSEMARY AND PARMESAN   26
- SIRLOIN STEAK WITH "ISABELLA'S CAFÉ DE PARIS" SAUCE AND FRIES   26
- HARRY'S BAR CARPACCIO    19
- GRILLED CHICKEN WITH MUSHROOMS SAUCE AND CHARGRILLED VEGETABLES  19
- ORECCHIA DI ELEFANTE, RIB OF SUCKLING VEAL (2 PERS)    50
- PREMIUM NATIONAL CHOP 1KG (2 PERS) 75/KG

· FROM THE SEA ·

- SPICY TUNA TARTAR WITH AVOCADO     25
- FILLET OF SOLE WITH SNOW PEAS  29
- GRILLED SALMON LOIN WITH DRESSING AND POTATOES "PONT NEUF" (BARELY COOKED)   20

· DESSERTS ·

- SUPER LEMON PIE     7.5
- NUTELLA CREPS WITH CARAMEL ICE CREAM     8
- CHEESECAKE WITH RASPBERRY SORBET   7.5
- WARM BROWNIE WITH PASSION FRUIT SORBET     7.5
- TIRAMISÚ FATTO A MANO     9.5
- VANILLA BITES WITH MELTED CHOCOLATE    8
- FRESH FRUIT 7.5
- SORBETS AND ICE CREAMS BY DELACREM     8

ICE CREAMS

VANILLA · CHOCOLATE WITH TOASTED BUTTER

CARAMEL SAUCE · PISTACHIO · HAZELNUT

SORBETS

LEMON · MANGO · RASPBERRY · PASSION FRUIT



EGG



SOY



SESAME



MUSTARD



MOLLUSK



PEANUT



FRUIT WITH SHELL



GLUTEN



CELERY



DAIRY



FISH



CRUSTACEAN



LUPINE



SULFUR DIOXIDE AND
SULFITES

WINES

· SPARKLING ·

ORIOŁ ROSSELL BRUT NATURE · 24 · € · 5
XAREL·LO - MACABEO - PARELLADA
(DO CAVA)

AT ROCA BRUT ROSÉ · 33
MACABEO - GARNACHA NEGRA (DO CAVA)

RABETLLAT I VIDAL BRUT NATURE
GRAN RESERVA DE LA FINCA · 38
CHARDONNAY - MACABEU - XAREL·LO
(DO CAVA)

GRAMONA IMPERIAL BRUT · 43
XAREL·LO - MACABEO - CHARDONNAY -
PARELLADA (CORPINNAT)

LINI METODO CLASSICO BIANCO · 44
PINOT NOIR (EMILIA - ROMAGNA)

VEUVE CLICQUOT · 80 · € · 13.5
CHARDONNAY - PINOT NOIR -
PINOT MEUNIER (AOC CHAMPAGNE)

BOLLINGER · 105
CHARDONNAY - PINOT NOIR - PINOT
MEUNIER (AOC CHAMPAGNE)

DOM PERIGNON · 300
CHARDONNAY - PINOT NOIR -
PINOT MEUNIER (AOC CHAMPAGNE)

RUINART BLANC DE BLANCS · 120
CHARDONNAY (AOC CHAMPAGNE)

LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ BRUT · 125
CHARDONNAY - PINOT NOIR -
PINOT MEUNIER (AOC CHAMPAGNE)

· WHITE WINE ·

CONTI D' ARCO MÜLLER THURGAU · 24
MÜLLER THURGAU (DOC TRENTINO)

VILLA MATILDE · 36
FIANO (DOCG FIANO DI AVELLINO. CAMPANIA)

CUTIZZI · 40
GRECO (DOCG GRECO DI TUFO. CAMPANIA)

LUGANA SAN BENEDETTO · 32
TREBBIANO DI LUGANA
(DOC LUGANA. VENETTO)

CASTILLO DE MONJARDÍN · 25 · € · 5.5
CHARDONNAY (DO NAVARRA)

ATTIS SOBRE LÍAS · 34
ALBARIÑO (DO RIAS BAIXAS)

TURONIA · 29 · € · 6
ALBARIÑO (DO RIAS BAIXAS)

O LUAR DO SIL SOBRE LIAS · 38
GODELLO (DO VALDEORRAS)

MIRLO BLANCO · 34
VERDEJO (DO RUEDA)

ISABELLA'S BLANCO · 22 · € · 5
VERDEJO (DO RUEDA)

GESSAMÍ · 29
MOSCATEL - SAUVIGNON BLANC -
GEWURZTRAMINER (DO PENEDE'S)

AT ROCA CANTALLOPS · 42
XAREL·LO (DO PENEDE'S)

AUCALÀ · 27
GARNACHA BLANCA (DO TERRA ALTA)

SIURALTA ORANGE WINE · 35
GARNACHA BLANCA - CARIÑENA
BLANCA - MALVASIA (DO MONTSANT)

BANCAL DEL BOSC · 26
GARNACHA BLANCA (DO MONTSANT)

MARTINEZ LACUESTA FERMENTADO
EN BARRICA · 26
VIURA (DOCa RIOJA)

CHARLY NICOLLE PER ASPERA · 38
CHARDONNAY (AOC CHABLIS)

SOUTHERN OCEAN · 28
SAUVIGNON BLANC (NEW ZEALAND)

ALLENDE · 44
VIURA- MALVASÍA (DOCa RIOJA)

· ROSÉ ·

JEAN LEON 3055 ROSÉ · 26 · € · 5.5
PINOT NOIR - GARNACHA (DO PENEDE'S)

VISIONE · 35
AGLIANICO (DOC IRPINIA)

SAINT ANDRÉ DE FIGUIERE MAGALI · 38
CABERNET SAUVIGNON - CINSULT -
GARNACHA - SYRAH (AOC CÔTES DE
PROVENCE)

· BLACK WINE

BECONCINI CHIANTI · 26 · 9 · 5.5
SANGIOVESE - CANAILOLO NERO -
MALVASIA NERA - CILIEGIOLO
(DOCG CHIANTI TOSCANA)

MEZZAPEZZA · 27
PRIMITIVO (IGT SALENTO PUGLIA)

ROSSOJBLEO GULFI · 34
NERO D'AVOLA (D.O.C. SICILIA)

MARINA CVETIC RISERVA · 50
MONTEPULCIANO (DOC MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO. ABRUZZO)

GIUSEPPE CORTESE BARBARESCO · 66
NEBBIOLO (DOCG BARBARESCO PIEMONTE)

BAROLO ERBAULNA · 56
NEBBIOLO (DOCG BAROLO PIEMONTE)

FIGUERO 4 · 25 · 9 · 5.25
TEMPRANILLO (DO RIBERA DEL DUERO)

AUSÀS INTERPRETACIÓN · 60
TEMPRANILLO (DO RIBERA DEL DUERO)

ALIÓN · 125
TINTO FINO (DO RIBERA DEL DUERO)

CONDE SAN CRISTÓBAL · 38
TEMPRANILLO (DO RIBERA DEL DUERO)

VEGA SICILIA ÚNICO · 555
TINTO FINO - CABERNET SAUVIGNON
(DO RIBERA DEL DUERO)

CORIMBO · 44
TEMPRANILLO (DO RIBERA DEL DUERO)

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA · 45
TEMPRANILLO (DO RIBERA DEL DUERO)

VIÑAS VIEJAS DE FIGUERO · 52
TEMPRANILLO (DO RIBERA DEL DUERO)

PAGO DE CARRAOVEJAS · 62
TINTO FINO - CABERNET SAUVIGNON -
MERLOT (DO RIBERA DEL DUERO)

CIRSIÓN · 230
TEMPRANILLO (DOCa RIOJA)

RODA · 51
TEMPRANILLO - GARNACHA (DOCa RIOJA)

RODA I · 72
TEMPRANILLO - GRACIANO (DOCa RIOJA)

SELA · 40
TEMPRANILLO - GARNACHA (DOCa RIOJA)

TOBELOS GARNACHA · 36
GARNACHA (DOCa RIOJA)

MARQUES DE MURRIETA · 44
TEMPRANILLO - GARNACHA -
GRACIANO (DOCa RIOJA)

SAN VICENTE · 68
TEMPRANILLO (DOCa RIOJA)

ISABELLA'S CRIANZA BY LIBANO · 23 · 9 · 5
TEMPRANILLO (DOCa RIOJA)

GRAN CLOT DELS OMS · 32
MERLOT (DO PENEDÈS)

JEAN LEON LE HAVRE · 46
CABERNET SAUVIGNON (DO PENEDÈS)

MARTÍ FABRA VINYES VELLES · 29.5
TEMPRANILLO - GARNACHA - CARIÑENA
(DO EMPORDÀ)

NITA · 32
GARNACHA - CARIÑENA - CABERNET
SAUVIGNON (DOQ PRIORAT)

SALMOS · 48
GARNACHA (DOQ PRIORAT)

FURVUS · 42
GARNACHA PELUDA - MERLOT (DO
MONTSANT)

MATAS ALTAS · 35
MONASTRELL (DOP JUMILLA)

CORULLÓN · 52
MENCÍA (DO BIERZO)

ALMÍREZ · 37
TINTA DE TORO (DO TORO)

**BOUCHARD GEVREY-CHAMBERTIN GRAND
BOURGOGNE VILLAGES · 54**
PINOT NOIR (AOC BOURGOGNE)

COCKTAILS

· HOUSE COCKTAILS ·

LA VIE EN ROSE 16

GIN MALFY POMELO ROSA, PACHARAN,
COINTREAU, SIROPE SIMPLE, ZUMO LIMA, ZUMO
POMELO, PURÉ DE FRAMBUESAS, CLARA HUEVO ●

ISABELLA'S 16

VODKA ABSOLUT, AMARETTO
MALAVITA, PURÉ DE FRESA,
SIROPE SIMPLE, ZUMO LIMÓN

ITALIAN JOB 16

RON BARCELÓ AÑEJO, CAMPARI, PROSECCO
CINZANO, ZUMO LIMA, OLEO SACHARUM,
MENTA FRESCA

CARIÑO MÍO 16

VODKA ABSOLUT, APEROL, PURÉ FRUTA DE
LA PASIÓN, JARABE CHOCOLATE BLANCO,
CHOCOLATE NEGRO RALLADO, CLARA HUEVO ●

GREEN DREAM 16

GINEBRA SEAGRAM'S INFUSIONADA CON ENELDO,
JARABE DE PEPINO, CELERY BITTER, ZUMO LIMÓN,
SODA, ALBAHACA, CLARA HUEVO ●🌿

BANDIDO 16

BALLANTINE'S 10 YEARS OLD AMERICAN BARREL,
MEZCAL 400 CONEJOS JOVEN, SHRUP
DE MELOCOTÓN, ORANGE BITTER

SPICY INFERNO 16

TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL INFUSIONADO
CON PIMIENTA JAMAICA, VERMUT BLANCO
CINZANO, ZUMO LIMA, OLEO SACHARUM,
TABASCO 🌶️

· CLASSICS ·

APEROL SPRITZ 10

APEROL, PROSECCO CINZANO, SODA

HUGO SPRITZ 10

SAINT GERMAIN, APEROL, PROSECCO
CINZANO, SODA

PALOMA 1800 18

TEQUILA 1800 REPOSADO, ZUMO LIMA, SODA DE
POMELO, SIROPE SIMPLE, POMELO ROSA

DRY MARTINI 13

GIN BEEFEATER ○ VODKA ABSOLUT, VERMUT
NOILLY PRAT EXTRA DRY, OLIVA

ESPRESSO MARTINI 13

VODKA SKYY, LICOR DE CAFÉ CASERO, SIROPE
SIMPLE, CAFÉ ESPRESSO

BLOODY MARY 13

VODKA SKYY, SALSA BLOODY ISABELLA'S, ZUMO
LIMÓN, ZUMO TOMATE, TABASCO 🌶️

NEGRONI 13

GIN BEEFEATER, BITTER CAMPARI,
VERMUT CINZANO ROSSO

GIN COLLIN'S 13

GIN G'VINE, ZUMO LIMÓN, SIROPE SIMPLE,
SODA PREMIUM

COSMOPOLITAN ¹³

VODKA SKYY, COINTREAU, ZUMO LIMA, SIROPE SIMPLE, ZUMO ARÁNDANOS

MANHATTAN ¹³

WHISKY BALLANTINE'S 10 AÑOS AMERICAN BARREL, VERMUT CINZANO ROSSO, ANGOSTURA BITTER, MARASCHINO CHERRY

OLD FASHIONED ¹³

BOURBON FOUR ROSES, ANGOSTURA BITTER, OLEO SACHARUM, MARASCHINO CHERRY, PIEL DE NARANJA

MOJITO CLÁSICO ¹³

RON HAVANA 3 AÑOS, ZUMO LIMA, SIROPE SIMPLE, MENTA FRESCA, SODA

MARGARITA CLÁSICA ¹³

TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL, COINTREAU, ZUMO LIMA, SIROPE SIMPLE

MOSCOW MULE ¹³

VODKA SKYY, HIDROMIEL DE JENGIBRE, ZUMO LIMA, GINGER BEER

WHISKY SOUR ¹³

WHISKY BALLANTINE'S 5 AÑOS, ZUMO LIMÓN, SIROPE SIMPLE, ANGOSTURA BITTER, CLARA HUEVO ●

PISCO SOUR ¹³

PISCO ACHOLADO DEMONIO DE LOS ANDES, ZUMO LIMÓN, SIROPE SIMPLE, ANGOSTURA BITTER, CLARA HUEVO ●

PIÑA COLADA ¹³

RON HAVANA 3 AÑOS, LECHE DE COCO, SIROPE SIMPLE, ZUMO PIÑA



HUEVO ● APIO 🌿 PICANTE 🌶️