

PARA PICAR

PATATAS BRAVAS	6,50€
QUESO PROVOLONE AL ESTILO DEL CHEF CON PIMIENTA DE "ESPELETTE" Y GRISSINES	8,50€
ROLLITOS DE PRIMAVERA CASEROS 3 UNIDADES	7,50€
NUESTRAS CROQUETAS CASERAS 6 UNIDADES	7,50€
COLAS DE GAMBAS Y SEPIA A LA ANDALUZA	9,50€
SURTIDO DE CONSERVAS ESPINALER	8,50€

ENSALADAS Y ENTRANTES

ENSALADA DE MAR MEZCLUM Y CONSERVAS ESPINALER	11,20€
ENSALADA CÉSAR MEZCLUM, PICATOSTES, POLLO CRUJIENTE, PARMESANO Y SALSA CÉSAR	11,40€
ENSALADA CALIENTE DE QUESO DE CABRA MEZCLUM, BEICON Y NUECES	11,20€
ENSALADA GOURMET MEZCLUM, MOLLEJAS, JAMÓN DE PATO Y FOIE-GRAS	13,50€
CARPACCIO DE BUEY CON VIRUTAS DE QUESO PARMESANO Y COCA	13,50€

PASTAS Y RISOTTOS

ESPAGUETIS, MACARRONES, RIGATTONI, TALLARINES	10,95€
SALSAS A ESCOGER :	
BOLOÑESA	
PESTO VERDE O ROJO SUTILMENTE PICANTE	
CARBONARA (CREMA DE LECHE, BEICON, QUESO Y HUEVO)	
CARBONARA IBÉRICA (CREMA DE LECHE Y JAMÓN IBÉRICO). SUPL.1€	
NAPOLITANA (TOMATE, MOZZARELLA Y ALBAHACA)	
4 QUESOS (CREMA DE LECHE, MOZZARELLA, EMMENTAL, CHEDDAR Y ROQUEFORT)	
PASTA SIN GLUTEN (FUSILLI)	10,95€
TORTELLINI DE RICOTA Y ESPINACAS CON SALSA 4 QUESOS	10,95€
FAGOTTINI DE PERA Y GORGONZOLA CON SALSA GORGONZOLA Y NUECES	11,95€
RISOTTO DE TERNERA CON ACEITE DE TRUFA	11,50€

CARNES

ONGLET DE BUEY	16,90€
MAGRET DE PATO DEL "SUR OESTE"	19,40€
OSSOBUCO CON ESPAGUETIS	16,00€
SECRETO IBÉRICO	20,10€
POLLO MARINADO CON SOJA	14,00€

GUARNICIÓN: PATATAS, GRATIN DAUPHINOIS O VERDURAS
ESCOGE TU SALSA: 4 QUESOS, ROQUEFORT, SALSA DE FOIE-GRAS O PIMIENTA 1,50€

VEGETARIANOS PICANTE CELÍACOS

Si tiene algún tipo de intolerancia alimenticia, por favor, no dude en comunicarlo.
Tenemos las fichas con la información sobre los alérgenos de todos los productos a disposición de nuestros clientes.

NUESTRAS PIZZAS

LAS CLÁSICAS

Con la original masa fina y crujiente.

MITAD	
MARGARITA TOMATE, QUESO, OLIVAS, ORÉGANO	6,50€ 10,60€
JAMÓN TOMATE, QUESO, JAMÓN DULCE Y ORÉGANO	6,50€ 10,60€
REINA TOMATE, QUESO, CHAMPIÑONES, JAMÓN DULCE Y ORÉGANO	7,10€ 11,80€
NAPOLITANA TOMATE, QUESO, ALCAPARRAS, ANCHOAS, OLIVAS Y ORÉGANO	6,50€ 10,60€
4 ESTACIONES TOMATE, QUESO, CHORIZO, BEICON, JAMÓN DULCE, CHAMPIÑONES, ALCACHOFAS, OLIVAS Y ORÉGANO	7,10€ 11,80€
NEPTUNO TOMATE, QUESO, ATÚN, OLIVAS Y ORÉGANO	6,50€ 10,60€
4 QUESOS TOMATE, EDAM, EMMENTAL, ROQUEFORT, MOZZARELLA Y ORÉGANO	7,10€ 11,80€
ESCALIVADA TOMATE, QUESO, PIMIENTO ROJO, BERENJENA, CEBOLLA Y ORÉGANO	7,10€ 11,80€
CABRA TOMATE, QUESO DE CABRA, PIÑONES, MIEL, PEPINILLOS Y ANÍS VERDE	7,10€ 11,80€
BOLOÑESA SALSA BOLOÑESA Y QUESO	7,10€ 11,80€
PEPPERONI TOMATE, QUESO Y PEPPERONI	6,50€ 10,60€
ANGELO TOMATE, QUESO, BEICON, MANZANA, QUESO DE CABRA Y PIÑONES	7,10€ 11,80€
TROPICAL TOMATE, QUESO, JAMÓN DULCE, BEICON Y PIÑA	6,50€ 10,60€
CANTÁBRICA TOMATE, QUESO, ANCHOAS, ATÚN Y PIMIENTO DEL PIQUILLO	7,10€ 11,80€
ROQUEFORT TOMATE, QUESO, ROQUEFORT Y NUECES	7,10€ 11,80€
PARISIENNE TOMATE, QUESO, CHAMPIÑONES, CEBOLLA TIERNA Y ALCACHOFAS	6,50€ 10,60€

LAS NEGRAS

Con una deliciosa olivada.

MITAD	
ERIX OLIVADA, QUESO, BRIE, COMTÉ, EDAM, RACLETTE Y CEBOLLA CRUJIENTE	7,10€ 11,80€
CARBONARA NEGRA OLIVADA, QUESO, BEICON, CEBOLLA TIERNA Y HUEVO	7,10€ 11,80€

LAS BLANCAS

Masa clásica con la suavidad de la crema de leche.

MITAD	
CARBONARA CREMA DE LECHE, QUESO, BEICON Y CEBOLLA TIERNA	6,50€ 10,60€
RACLETTE CREMA DE LECHE, QUESO, RACLETTE, BEICON Y CEBOLLA TIERNA	7,10€ 11,80€
BRIE CREMA DE LECHE, QUESO, BRIE, ALMENDRAS Y MERMELADA DE FRAMBUESAS	7,10€ 11,80€

LAS PREMIUM

Una combinación única de productos selectos.

MITAD	
DONATELLO TOMATE, QUESO, SALMÓN AHUMADO, OLIVAS Y ORÉGANO	7,95€ 13,60€
PAYSANNE TOMATE, QUESO, BEICON, HUEVO, CHAMPIÑONES, CEBOLLA CONFITADA Y RÚCULA	7,95€ 13,60€
BRESAOLA TOMATE, QUESO, BRESAOLA (TERNERA CURADA), RÚCULA, MOZZARELLA, TOMATE CHERRY Y REDUCCIÓN DE BALSÁMICO	7,95€ 13,60€
PEPITO TOMATE, QUESO, TIRAS DE TERNERA, CEBOLLA DE FIGUERES, PIMIENTOS ROJO, VERDE Y DEL PADRÓN Y SALSA BARBACOA	7,95€ 13,60€
CAMPAGNARDE TOMATE, QUESO, JAMÓN SALADO, CHAMPIÑONES, BEICON Y HUEVO	7,95€ 13,60€
ANDORRANA TOMATE, QUESO, TERNERA DEL PAÍS, CEBOLLA, TOMATE CHERRY Y SALSA PEDRO XIMÉNEZ	7,95€ 13,60€
MALLORQUINA TOMATE, QUESO, SOBRASADA, QUESO DE CABRA Y MIEL	7,95€ 13,60€
GAMBAS TOMATE, QUESO, COLAS DE GAMBA, AJO Y PEREJIL	8,50€ 14,60€
PULPO TOMATE, QUESO, PULPO Y PIMENTÓN PICANTE	8,50€ 14,60€

SUPLEMENTO POR INGREDIENTE EXTRA 0,50€
SUPLEMENTO GAMBAS O SALMÓN 2,00€

BASE DE PIZZA SIN GLUTEN 2,00€
(Consultar con nuestro personal)

POSTRES

TIRAMISÚ	5,50€
ROLLITOS DE CHOCOLATE	5,50€
COULANT DE CHOCOLATE	5,50€
PANNA COTTA DE DULCE DE LECHE	4,90€
ISLA FLOTANTE	5,10€
CREP AL GUSTO (AZÚCAR O NUTELLA O CHOCOLATE O KINDER BUENO O MERMELADA DE FRAMBUESA)	5,30€
HELADOS ARTESANALES ANGELO CHOCOLATE 70% CON COULIS DE MANDARINA, CAPUCCINO CON CAFÉ, VAINILLA ANTIGUA, SORBETE DE LIMÓN, CACAHUETE SALADO, MASCARPONE CON HIGOS, TURRÓN	4,00€
ANGELO CUPS:	
CHEESECAKE	3,30€
KINDER BUENO	3,30€
CHEESECAKE DE GALLETAS DE OREO	3,30€

VINOS

COPA DE VINO (Tinto, Blanco o Rosado)	3,50€
TINTOS	
AZABACHE CRIANZA (D.O. Rioja) Tempranillo, Garnacha, Mazuelo	14,90€
PROELIO CRIANZA (D.O. Rioja) Tempranillo, Garnacha	17,90€
MANO A MANO ROBLE (V.T. Castilla) Tempranillo	15,90€
PAGOS DE QUINTANA ROBLE (D.O. Ribera de Duero) Tinto Fino	16,90€
PAGOS DE QUINTANA CRIANZA (D.O. Ribera de Duero) Tinto Fino	19,50€
PATIT BERNAT ROBLE (D.O. Pla de Bages) Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Picapoll Tinto, Garnacha	18,50€

BLANCOS

K-NAIA (D.O. Rueda) Verdejo, Sauvignon Blanco	14,90€
QUINTA DAS TAPIAS (D.O. Monterrei) Godello	16,90€
HONEYMOON (D.O. Penedés)	15,90€

ROSADOS

MARTIN BERASATEGUI (D.O. Navarra) Garnacha	13,90€
LÍA PÉT-NAT (Rioja) Vino espumoso afrutado. Método Ancestral	17,90€

OTRAS BEBIDAS

LAMBRUSCO TINTO	12,90€
LAMBRUSCO ROSADO	12,90€
SANGRIA DE VINO	13,10€
SANGRIA DE CAVA	15,20€

CAVAS Y CHAMPAGNE

CANALS & MUNNÉ BRUT RESERVA (D.O. Cava) Macabeu, Chardonnay, Parellada	19,95€
BOLLINGER ESPECIAL CUVÉE (A.O.C. Champagne)	45,60€

IMPUESTOS INCLUIDOS

MENÚ INFANTIL

7,50€
(HASTA LOS 10 AÑOS)

MILANESA DE POLLO REBOZADO		CREP NUTELLA	
PIZZA PAYASO (JAMÓN DULCE Y QUESO)	+	YOGURT NATURAL	+
MACARRONES A LA BOLOÑESA		BOLA DE HELADO	

Posibilidad de hacer un menú infantil sin gluten. Pídale al camarero.