



MENÚ

PIZZERIA - CREPERIA



ENTRANTES | STARTERS | ENTRÉES | VORSPEISEN

CROQUETA DE LA ABUELA	GRANDMOTHER'S CROQUETTE	1,80€
CROQUETTE GRAND-MÈRE	KROKETTEN NACH ART DER GROSSMUTTER	unidad
TABLA DE QUESOS	SELECTION OF DIFFERENT CHEESES	16,00 €
PLATEAU DE FROMAGES	KÄSEPLATTE	
GAMBAS AL AJILLO	PRAWNS IM GARLIC SAUCE	13,50 €
CREVETTES A L'AIL	KRABBen MIT KNOBLAUCH	
EMBUTIDOS ITALIANOS	ITALIAN COLD CUTS	18,00 €
CHARCUTERIE ITALIENNE	ITALIENISCHER AUFSCHNITT	
BERENJENAS BOLOGNESE	STUFFED AUBERGINE A LA BOLOGNESE	14,00 €
AUBERGINES À LA BOLOGNAISE	AUBERGINEN NACH BOLOGNESER ART	
ALCACHOFAS CONFITADAS	CANDIED ARTICHOKEs	14,00 €
ARTICHAUTS CONFITS	KANDIERTE ARTISCHOCKEN	(2 und.)
CARPACCIO DE TERNERA CON RÚCULA Y LASCAS DE PARMESANO	VEAL CARPACCIO AND ROCKET SALAD SPRINKLED WITH PARMESAN	16,00 €
CARPACCIO DE BOEUF, SALADE ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN	CARPACCIO VOM KALB MIT RUCOLA UND PARMESANSPLITTER	
CARPACCIO DE PULPO	OCTOPUS CARPACCIO	18,00 €
CARPACCIO DE POULPE	OKTOPUS-CARPACCIO	
VITELO TONATO	VITELLO TONNATA	18,00 €
VITELLO TONNATA	VITELLO TONNATA	
PROVOLONE ASADO	GRILLED PROVOLONE	12,50 €
PROVOLONE GRILLÉ	GEGRILLTER PROVOLONE	
PAN CON ALI-OLI Y TOMATE	BREAD WITH AIOLI AND TOMATO	2,50 €
PAIN À L'AIOLI ET À LA TOMATE	BROT MIT AIOLI UND TOMATEN	

ENSALADAS | SALADS | SALADES | SALATE

DE LA CASA	(lechuga, tomato, cebolla, huevo, aguacate, atún, champiñón, zanahoria)	
HOUSE SALAD	(lettuce, tomato, onion, egg, avocado, tuna, mushroom, carrot)	12,50 €
DE MAISON	(laitue, tomate, oignon, œuf, avocat, thon, champignon, carotte)	
DES HAUSES	(kopfsalat, tomaten, zwiebeln, ei, avocado, thunfisch, pilze, möhren)	
DEL PRETRU	(tomate rosa de Altea, ventresca, cebolla y pimienta rojo en tiras)	
OF THE PRETRU	(pink tomato from Altea, tuna belly, onion and red pepper in strips)	14,00 €
DU PRÉTRUS	(tomate rose d'Altea, ventreche de thon, oignon et poivron rouge en lanières)	
VOM PRETRU	(rosa Tomato aus Altea, Thunfischbauch, Zwiebel und rote Paprika in Streifen)	
DE TERZANO	(rúcula, parmesano, tomato cherry y echalota)	
OF TERZANO	(arugula, parmesan, cherry tomato and tomato)	11,00 €
DE TERZANO	(roquette, parmesan, tomato cerise et tomate)	
VON TERZANO	(Rucola, Parmesan, Kirschtomaten und Tomaten)	
DEL TATO	(burrata, rúcula y salsa tartufata)	
OF THE TATO	(burrata, arugula and tartufata sauce)	15,50 €
DU TATO	(burrata, roquette et sauce tartufata)	
VOM TATO	(Burrata, Rucola und Tartufata-Sauce)	
LA NEGRA	(lechuga, frutos secos, uvas pasas, cherry, parmesano, bresaola y pasta corta)	
THE BLACK ONE	(lettuce, nuts, raisins, cherry tomatoes, parmesan cheese, bresaola and short pasta)	13,50 €
LE NOIR	(laitue, noix, raisins secs, tomates cerises, parmesan, bresaola et pâtes courtes)	
DER SCHWARZE	(Salat, Nüsse, Rosinen, Kirschtomaten, Parmesankäse, Bresaola und kurze Nudeln)	

KIDS MENU

PIZZA MARGARITA	MARGHERITA PIZZA	PIZZA MARGHERITA	PIZZA MARGHERITA
O	OR	SOIT	ENTWEDER
PASTA BOLOGNESE	BOLOGNESE PASTA	PÂTES BOLOGNAISES	BOLOGNESE-NUDELN
1 REFRESCO	1 SOFT DRINK	1 BOISSON GAZEUSE	1 ERFRISCHUNGSGETRÄNK
1 BOLA DE HELADO	1 SCOOP OF ICE CREAM	1 BOULE DE GLACE	1 KUGEL EIS

CREPES SALADOS | SAVOURY CREPES CRÊPES SALÉES | HERZHAFT E CRÊPES

4 QUESOS	(Mozzarella, reoquefrot, provolone gouda)	
4 CHEESES	(Mozzarella, reoquefrot, provolone gouda)	13,00 €
4 FROMAGES	(Mozzarella, reoquefrot, provolone gouda)	
4 KÄSESORTEN	(Mozzarella, reoquefrot, provolone gouda)	
GITANES	(jamón, pimienta, champiñón, tomate y cebolla)	
GITANES	(ham, peppers, mushrooms, tomatoes and onions)	14,50 €
GITANES	(jambon, poivrons, champignons, tomates et oignons)	
GITANES	(schinken, paprika, champignons, tomaten und zwiebeln)	
SALMÓN Y CAVIAR	WITH SALMON AND CAVIAR	16,00 €
SAUMON ET CAVIAR	MIT LACHS UND CAVIAR	
CHAMPIÑÓN Y BOLETUS	MUSHROOM AND BOLETUS	14,50 €
CHAMPIGNONS ET CÈPES	PILZE UND STEINPILZE	
ESPINACAS Y SALSA BLANCA	SPINACH AND WHITE SAUCE	14,00 €
ÉPINARDS ET SAUCE BLANCHE	SPINAT UND WEIßE SOßE	

NUESTRAS PASTAS | OUR PASTAS LES PÂTES MAISON | UNSERE NUDELGERICHTE

SPAGHETTI BOLOGNESE COMO LE GUSTAN A NOE	SPAGHETTI BOLOGNESE THE WAY NOE LIKES IT	12,50 €
SPAGHETTI BOLOGNESE COMME NOÉ LES AIME	SPAGHETTI BOLOGNESE WIE NOE SIE MAG	
SPAGHETTI STROMBOLI	(tomate, champiñones, aceitunas, anchoas y picante)	
SPAGHETTI STROMBOLI	(tomato, mushrooms, olives, anchovies and spicy sauce)	13,50 €
SPAGHETTI STROMBOLI	(sauce tomato, champignons, olives, anchois et sauce piquante)	
SPAGHETTI STROMBOLI	(tomaten, champignons, oliven und sardellen, scharf)	
SPAGHETTI CARBONARA	SPAGHETTI CARBONARA	13,50 €
SPAGHETTI À LA CARBONARA	SPAGHETTI ALLA CARBONARA	
LASAGNA DI CARNE AL POMODORO	MEAT LASAGNA WITH TOMATO SAUCE	14,00 €
LASAGNES À LA VIANDE ET SAUCE TOMATE	FLEISCHLASAGNE MIT TOMATENSauce	
CANELLONI CASEROS RECETA DE LA YAYA	HOMEMADE CANELLONI, GRANDMA'S RECIPE	12,90 €
CANNELLONIS MAISON, RECETTE DE GRAND-MÈRE	HAUSGEMACHTE CANELLONI, OMAS REZEPT	
SPAGHETTI COMO LE GUSTAN AL TÍO EMA (CON ALBONDIGAS)	SPAGHETTI THE WAY UNCLE EMMA LIKES IT (WITH MEATBALLS)	14,00 €
SPAGHETTIS COMME L'ONCLE EMMA LES AIME (AVEC DES BOULETTES DE VIANDE)	SPAGHETTI NACH ONKEL EMMAS ART (MIT FLEISCHBÄLLCHEN)	
PACCHERI AL PESTO	PACCHERI WITH PESTO	12,90 €
PACCHERI AU PESTO	PACCHERI MIT PESTO	
LINGUINI AL NERO DI SEPIA	(cebolla, salmón, gambas y nata)	
LINGUINE IN SQUID INK	(onions, salmon, prawns and cream)	16,00 €
LINGUINE AL NERO DI SEPIA	(oignons, saumon, crevettes et crème fraîche)	
LINGUINE MIT SCHWARZEM TINTENFISCH	(zwiebeln, krabben, lachs und sahne)	
TORTELLINI PROSCIUTTO	PROSCIUTTO TORTELLINI	14,00 €
TORTELLINIS AU JAMBON	PROSCIUTTO-TORTELLINI	
TAGLIATELLE CON GAMBAS Y AJOS SALTEADOS AL VINO BLANCO	TAGLIATELLE WITH SHRIMP AND GARLIC SAUTÉED IN WHITE WINE	15,00 €
TAGLIATELLES AUX CREVETTES ET À L'AIL SAUTÉES AU VIN BLANC	TAGLIATELLE MIT GARNELEN UND KNOBLAUCH IN WEIßWEIN SAUTIERT	
RAVIOLI DI SPINACI CON SALSA CHAMPIÑÓN	RAVIOLI DI SPINACI WITH MUSHROOM SAUCE	16,00 €
RAVIOLIS AUX ÉPINARDS ET SAUCE AUX CHAMPIGNONS	SPINAT-RAVIOLI MIT PILZSAUCE	

RAVIOLI DE CARNE	(con mantequilla, salvia y guanciale)	
MEAT RAVIOLI	(with butter, sage and guanciale)	16,00 €
RAVIOLIS À LA VIANDE	(avec beurre, sauge et guanciale)	
FLEISCHRAVIOLI	(mit Butter, Salbei und Guanciale)	

Preise mit I.V.A. Inbegriffen

Prix avec I.V.A. Inclus

Prices with I.V.A. Included

Precios con I.V.A. Incluido

PIZZAS | PIZZAS | PIZZAS | PIZZAS

MARGARITA (tomate, mozzarella, aceitunas, tomate cherry, albahaca y orégano)		
MARGARITA (tomato, mozzarella, olives, cherry tomatoes, basil and oregano)	🍕🍕	10,50 €
MARGARITA (sauce tomate, mozzarella, olives, tomate cerise, basilicet origan)		
MARGARITA (tomatensoße, mozzarella, oliven, cherry-tomaten, basilikum und oregano)		
MARINERA (tomate, mozzarella, cebolla, atún y orégano)		
MARINERA (tomato, mozzarella, onions, tuna-fish and oregano)	🍕🍕🍕	12,60 €
MARINIÈRE (sauce tomate, mozzarella, oignon, thon et origan)		
MARINERA (tomatensoße, mozzarella, zwiebeln,thunfisch und oregano)		
CAPRICHOSA (tomate, mozzarella, jamón, champiñones. huevo y orégano)		
CAPRICHOSA (tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg and oregano)	🍕🍕	12,70 €
CAPRICHOSA (sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf et origan)		
CAPRICHOSA (tomatensoße, mozzarella, schinken, champignons, ei und oregano)		
CUATRO QUESOS (tomate, mozzarella, emmental, roquefort, provolone y orégano)		
FOUR CHEESE (tomato, mozzarella, emmental, roquefort, provolone and oregano)	🍕🍕	13,50 €
QUATRE FROMAGES (sauce tomate, mozzarella, emmental, roquefort, provolone et origan)		
VIER-KÄSE (tomatensoße, mozzarella, emmentaler, roquefort, provolone und oregano)		
NAPOLITANA (tomate, mozzarella, jamón, anchoas, aceitunas y orégano)		
NAPOLITANA (tomato, mozzarella, ham, anchovies, olives and oregano)	🍕🍕🍕	13,00 €
NAPOLITAINE (sauce tomate, mozzarella, jambon, anchois, olives et origan)		
NAPOLITANA (tomatensoße, mozzarella, schinken, sardellen, oliven und oregano)		
STROMBOLI (tomate, mozzarella, guanciale, pepperoni, cebolla, picante y orégano)		
STROMBOLI (tomato, mozzarella, guanciale, pepperoni, onions, spicy sauce and oregano)		
STROMBOLI (sauce tomate, mozzarella, guanciale, pepperoni, oignons, sauce piquante et origan)	🍕🍕	14,50 €
STROMBOLI (tomatensoße, mozzarella, guanciale, peperoni, zwiebeln, oregano, scharf)		
VEGETARIANA (tomate, mozzarella, pimienta, cebolla, champiñón, berenjena y orégano)		
VEGETARIAN (tomato, mozzarella, peppers, onions, mushrooms, aubergines and oregano)	🍕🍕	13,50 €
VÉGÉTARIENNE (sauce tomate, mozzarella, poivrons, oignons, champignons, aubergines et origan)		
VEGETARISCHE (tomatensoße, mozzarella, paprika, zwiebeln, champignons, auberginen und oregano)		
CUATRO ESTACIONES (tomate, mozzarella, jamón, champiñones, alcachofas, anchoas, aceitunas y orégano)		
FOUR SEASONS (tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, anchovies, olives and oregano)	🍕🍕	14,00 €
QUATRE SAISONS (sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, anchois, olives et origan)		
VIER JAHRESZEITEN (tomatensoße, mozzarella, schinken, champignons, artischoken, sardellen, oliven und oregano)		
CALZONE (tomate, mozzarella, jamón, champiñones, huevo y orégano)		
CALZONE (tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg, and oregano)	🍕🍕🍕	14,50 €
CALZONE (sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf et origan)		
CALZONE (tomatensoße, mozzarella, schinken, champignons, ei und oregano)		
MARQUÉS (tomate, mozzarella, salmón, gambas, cebolla y orégano)		
MARQUÉS (tomato, mozzarella, salmon, prawns, onion and oregano)	🍕🍕🍕🍕	16,50 €
MARQUIS (sauce tomate, mozzarella, saumon, crevettes, oignons et origan)		
MARQUÉS (tomatensoße, mozzarella, lachs, krabben, zwiebeln und oregano)		
BRESAOLA (tomate, mozzarella, bresaola, rúcula, tomate cherry, lascas de parmesano y orégano)		
BRESAOLA (tomato, mozzarella, bresaola, rucula, cherry tomatoes, parmesan and oregano slices)	🍕🍕	16,50 €
BRESAOLA (tomate, mozzarella, bresaola, roquette, tomate cerise, copeaux de parmesan et origan)		
BRESAOLA (tomate, mozzarella, bresaola, rucola, kirschtomaten , parmesan flocken und oregano)		
TERZANO (tomate, mozzarella, rodajas de tomate, ajo, albahaca, aceitunas negras y orégano)		
TERZANO (tomato, mozzarella, tomato slices, garlic, basil, black olives and oregano)	🍕🍕	12,50 €
TERZANO (tomate, mozzarella, tranches de tomates, ail, basilic, olives noires et origan)		
TERZANO (Tomaten, Mozzarella, Tomatenscheiben, Knoblauch, Basilikum, schwarze Oliven und Oregano)		
TOSCANA (tomate, mozzarella, prosciutto di parma, rúcula y parmesano)		
TOSCANA (tomato, mozzarella, prosciutto di parma, arugula and parmesan)	🍕🍕	13,50 €
TOSCANA (tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette et parmesan)		
TOSCANA (Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan)		
ROMANA (tomate, mozzarella, jamón york, pimienta en tiras, aceituna verde, huevo rallado y orégano)		
ROMANA (tomato, mozzarella, ham, sliced peppers, green olives, grated egg and oregano)	🍕🍕	12,50 €
ROMANA (tomate, mozzarella, jambon, poivrons émincés, olives vertes, œuf râpé et origan)		
ROMANA (Tomaten, Mozzarella, Schinken, geschnittene Paprika, grüne Oliven, geriebenes Ei und Oregano)		
BOLOGNESA (tomate, mozzarella, salsa bolognesa y orégano)		
BOLOGNESA (tomato, mozzarella, bolognese sauce and oregano)	🍕🍕	12,50 €
BOLONEGSA (tomate, mozzarella, sauce bolognaise et origan)		
BOLOGNESA (Tomaten, Mozzarella, Bolognesesauce und Oregano)		

PESCADOS | FISH | POISSONS | FISCH

SALMÓN A LA PLANCHA (GRILLED SALMON)	🍷	15,50 €
SAUMON GRILLÉ (GEGRILLTER LACHS)		
LUBINA A LA ESPALDA (SEA BASS ON THE BACK)	🍷	20,00 €
DORADE À L'ESPAGNOLE (WOLFSBARSCH AUF DEM RÜCKEN)		
PULPO A LA BRASA (GRILLED OCTOPUS)	🍷	20,00 €
POULPE GRILLÉ (GEGRILLTER OKTOPUS)		

CARNES | MEAT DISHES | VIANDES | FLEISCHGERICHTE

FLAMENQUINES CON SALSA DE CHAMPIGNÓN																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
--------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Nuestras carnes se pueden servir con las siguientes salsas a elegir: pimienta o champiñón. Cada salsa extra tiene un coste añadido de 2,50€

You can choose from the following sauces to go with your meat dish: pepper or mushroom sauce. There is an additional charge of 2,50€ per sauce.

Nos viandes peuvent être servies avec différentes sauces au choix: sauce roquefort, poivron ou champignon. Chaque sauce coûte 2,50€ supplémentaire

Unsere Fleischgerichte können Sie mit den folgenden Soßen bestellen: Roquefort, Pfeffer oder Pilzsoße. Jede zusätzliche Soße kostet 2,50€.

POSTRES | DESSERTS | DESSERTS | NACHSPEISEN

COULANT DE PISTACHO (PISTACHIO COULANT)	🍷🍷🍷	6,50 €
COULANT DE PISTACHES (PISTAZIEN-COULANT)		
SORBETE DE LIMÓN AL CAVA (LEMON SORBET WITH CAVA)	🍷	7,50 €
SORBET AU CITRON ET CAVA (ZITRONENSORBET MIT CAVA)		
FLAN DE LA YAYA (GRANDMA'S FLAN)	🍷🍷🍷	6,00 €
FLAN DE GRAND-MÈRE (OMAS KUCHEN)		
TARTA DE QUESO RECETA ANTIGUA (OLD RECIPE CHEESECAKE)	🍷🍷🍷🍷	6,60 €
GÂTEAU AU FROMAGE À L'ANCIENNE RECETTE (KÄSEKUCHEN NACH ALTEM REZEPT)		
TIRAMISÚ A LO "JULIO CESAR" (TIRAMISU "JULIO CAESAR" STYLE)	🍷🍷🍷	7,00 €
TIRAMISU FAÇON « JULES CÉSAR » (TIRAMISU NACH „JULIO CAESAR“-ART)		

HELADOS ARTESANOS | HANDMADE ICE CREAM
GLACE ARTISANALE | HANDGEMACHTES EIS

VAINILLA (VANILLA)	🍷🍷	6,00 €
VANILLE (VANILLE)		
CHOCOLATE (CHOCOLAT)	🍷🍷	6,00 €
SCHOKOLADE (SCHOKOLADE)		
FRESA (STRAWBERRY)	🍷	6,25 €
FRAISE (ERDBEERE)		
LIMÓN (LEMON)		6,25 €
CITRON (ZITRONE)		
DE LA CASA (TURRÓN DE ALICANTE) (OF THE HOUSE (ALICANTE NOUGAT))	🍷🍷	6,50 €
DE LA MAISON (ALICANTE NOUGAT) (AUS DEM HAUS (ALICANTE NOUGAT))		

Preise mit I.V.A. Inbegriffen

Prix avec I.V.A. Inclus

Prices with I.V.A. Included

Precios con I.V.A. Incluido



STROMBOLI

PIZZERIA

CREPERIA



NUESTRAS PIZZAS



STROMBOLI

TOMATE, MOZZARELLA,
GUANCIALE, PEPERONI,
CEBOLLA, PICANTE
Y ORÉGANO

14
EUROS



CAPRICHOSA

TOMATE, MOZZARELLA,
CHAMPIÑONES, HUEVO
Y ORÉGANO

12
EUROS



TOSCANA

TOMATE, MOZZARELLA,
PROSCIUTTO DI PARMA,
RÚCULA Y PARMESANO

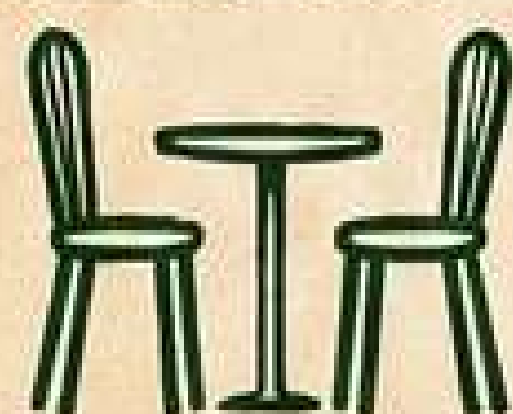
14
EUROS



MARGARITA

TOMATE, MOZZARELLA,
TOMATE CHERRY, ALBAHACA
Y ORÉGANO

11
EUROS



PARA
COMER AQUÍ



PARA
LLEVAR



PIDA SU PIZZA DEL STROMBOLI

EN EL CHIRINGUITO!



MENÚ DEL DÍA

DAILY MENU

18 €

POR PERSONA

ELIGE 1 ENTRANTE + 1 SEGUNDO + 1 POSTRE
CHOOSE 1 STARTER + 1 MAIN COURSE + 1 DESSERT

ENTRANTES · STARTERS

Tabla mixta de quesos y embutidos Selection of cheeses and cured meats	
Gambas al ajillo Garlic prawns	+3 €
Vitel tonato Vitello tonnato	+3 €
Croquetas de jamón Ham croquettes	
Croquetas de boletus Porcini mushroom croquettes	
Ensalada La Negra La Negra salad	
Provolone Provolone	+2 €
Canelón de espinaca y salsa blanca Spinach cannelloni with béchamel sauce	
Carpaccio de solomillo Beef tenderloin carpaccio	+3 €
Berenjenas a la boloñesa Aubergines with Bolognese sauce	
Alcachofas confitadas Confit artichokes	
Carpaccio de pulpo Octopus carpaccio	+4 €

SEGUNDOS · MAIN COURSES

Lasaña de carne con salsa boloñesa Meat lasagne with Bolognese sauce	
Spaghetti carbonara Spaghetti carbonara	
Entrecot de ternera Beef entrecôte	+5 €
Pizza vegetariana Vegetarian pizza	
Pizza Stromboli Pizza Stromboli	
Pizza caprichosa Pizza Capricciosa	
Linguini nero di sepia Squid-ink linguine	+3 €
Ravioli de carne con salvia, mantequilla y guanciale Beef ravioli with sage, butter and guanciale	
Ravioli de verdura con salsa de champiñones Vegetable ravioli with mushroom sauce	
Salmón mediterráneo con vegetales Mediterranean-style salmon with vegetables	+4 €
Lubina salvaje con patatas panaderas Wild sea bass with Spanish-style baked potatoes	+5 €
Tagliatelle con gambas y ajos salteados Tagliatelle with sautéed prawns and garlic	

UN FINAL DOLCE · DESSERTS

- Tiramisú de la Nona Rosa
Nonna Rosa's tiramisu
 - Tarta de queso receta antigua
Traditional cheesecake
- Flan casero como lo hacía el abuelo Yayo
Homemade crème caramel, Grandpa Yayo's recipe
 - Pan de Calatrava
Traditional Spanish bread pudding

INCLUYE 1 ENTRANTE + 1 PRINCIPAL + 1 POSTRE
VÁLIDO COMIDA Y CENA · EXCEPTO DÍAS FESTIVOS
INCLUDES 1 STARTER + 1 MAIN COURSE + 1 DESSERT
LUNCH & DINNER · NOT AVAILABLE ON PUBLIC HOLIDAYS

¡PASA Y DISFRUTA ITALIA EN STROMBOLI!

Suplementos indicados · Supplements as marked · IVA incluido