

Paellas



ENTRANTES



PAN, ALIOLI Y OLIVAS /
BREAD, ALIOLI AND OLIVES 3,40€



SOPA DEL DÍA / SOUP OF THE DAY 6,40€



PATATAS FRITAS / FRENCH FRIES 3,90€



ENSALADA MIXTA / MIXED SALAD 5,40€



*Lechuga, pimiento, cebolla, zanahoria, tomate, olivas y vinagreta /
Lettuce, bell pepper, onion, carrot, tomato, olives and vinaigrette*



ENSALADA DE ATÚN / TUNA SALAD 7,90€

*Lechuga, pimiento, cebolla, zanahoria, tomate, olivas, vinagreta y atún /
Lettuce, bell pepper, onion, carrot, tomato, olives, tuna and vinaigrette*



ENSALADILLA RUSA / RUSSIAN SALAD 7,90€

*Patata, mayonesa, zanahoria, atún, huevo y menestra /
Potato, mayonnaise, carrot, tuna, egg and pickles*



CALAMARES A LA ROMANA / FRIED CALAMARI 9,90€



GAMBAS AL AJILLO / GARLIC PRAWNS 10,40€



Paellas



PRECIO POR PERSONA / PRICE PER PERSON

MINIMO 2 PERSONAS / MINIMUM OF 2 PEOPLE

MARISCO / SEAFOOD 17,95€ p.p

Arroz, calamar, langostinos,
almejas,
mejillones y cigala / Rice,
squid, prawns,
clams, mussels and
langoustine



MIXTA / MIXED 17,95€ p.p

Arroz, pollo, calamar,
langostinos, almejas
y mejillones / Rice,
chicken, squid,
prawns, clams and
mussels



POLLO / CHICKEN

16,95€ p.p.

Arroz y pollo / Rice and
chicken



VEGETARIANA / VEGGIE 15,95€ p.p

Arroz, guisantes, judias,
champiñones,
calabacin, zanahoria,
pimientos / Rice,
peas, green beans,
mushrooms, zucchini,
carrots and peppers



POLLO Y VERDURAS / CHICKEN

AND VEGGIES 17,95€

p.p.

Arroz, pollo, guisantes,
judias, calabacin,
zanahoria, champiñones y
pimientos / Rice,
chicken, peas, green beans, zucchini, carrots,
mushrooms and peppers



RABO DE TORO /

OXTAIL 18,95€ p.p.

Arroz con rabo de toro
/
Rice with Oxtail



ARROZ A BANDA 17,95€

p.p.

Arroz con calamar y
gambas / Rice
with squid and prawns



ARROZ NEGRO / BLACK RICE

18,95 € p.p.

Arroz con calamar,
gambas y tinta de
calamar / Rice with
squid, prawns and
squid ink.



Todas nuestras paellas se hacen al momento y pueden demorar más de 25 minutos en ser servidas
All our paellas are freshly made to order, it will take no less than 25 minutes to be served

Tenemos opción sin gluten / Gluten-free options available



PLATOS COMBINADOS

MAIN COURSES

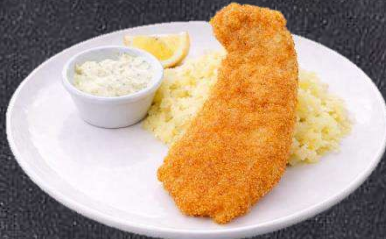
COSTILLAS DE CERDO BBQ /BBQ RIBS 16,90 €

Acompañado de patatas
fritas y ensalada / With
fries and salad.



MERLUZA A LA ROMANA /BATTERED HAKE 14,90€

Acompañado con puré de
patatas y alioli / With
mashed potatoes and alioli.



MUSLO DE POLLO / ROASTED CHICKEN THIGH 12,90 €

Acompañado de
patatas asadas y
ensalada/With roasted
potatoes and salad.



PAN DE CARNE /MEATLOAF 13,90 €

Acompañado de puré de
patatas y salsa gravy /
With mashed potatoes
and gravy sauce.



PECHUGA A LA PLANCHA /GRILLED CHICKEN BREAST 12,90€

Acompañado de patatas
fritas y ensalada / With fries
and salad.



ESCALOPE VEGANO/ VEGAN ESCALOPE 12,90€

Acompañado de patatas
fritas y ensalada / With
fries and salad.



MILANESA DE TERNERA /BEEF MILANESE 13,90€

Acompañado de patatas
fritas y ensalada / with
fries and salad.



SALMON A LA PLANCHA / GRILLED SALMON 17,90€

Acompañado de patatas
fritas y ensalada/ with
fries and salad.



LASAÑA DE CARNE /BEEF LASAGNA 14,90€

Con tomate, carne, queso,
bechamel y oregano/ With
tomato, Meat, cheese,
bechamel and oregano



VERDURAS A LA PLANCHA/ GRILLED VEGGIEES 12,90€



Acompañado de patatas
fritas y ensalada/ With
fries and salad.



PAN DE CARNE VEGETARIANO /VEGETARIAN MEATLOAF 13,90€



Acompañado de puré de
patatas y salsa gravy
with mashed potatoes and gravy
sauce



MILANESA DE POLLO / CHICKEN MILANESE 15,90€

Acompañado de patatas
fritas y ensalada / With
fries and salad



PASTAS

Pastas La Cucina Italiana



SPAGHETTI BOLOÑESA 10€

Tradicional salsa de tomate y carne / traditional tomato and meat sauce

MACARRONES CARBONARA 10€

Salsa cremosa con bacon y cebolla / creamy sauce with bacon and onion

TAGLIATELLI SALSA ROSA 12.50€

Salsa de tomate y nata / tomato sauce and cream

BUCATINI 4 QUESOS 12.50€

Queso azul, mozzarella, parmesano y queso gouda / with blue cheese, mozzarella, parmesan and gouda cheese

SPAGHETTI ALFREDO CON POLLO 10€

Salsa de pollo con nata y parmesano / Creamy chicken and parmesan sauce

ROTINI AL PESTO 12.50€

Albahaca, aceite de oliva y parmesano / Basil, olive oil and Parmesan

MACARRONES CON POLLO BBQ 10€

Salsa BBQ, pollo y nata / in BBQ, chicken and cream sauce

BUCATINI AL CHAMPINÓN 12.50€

Con salsa cremosa de champiñones / with creamy mushroom sauce

TAGLIATELLI ARRABIATA 12.50€

Salsa de tomate picante / spicy tomato sauce

ROTINI POLLO CAJÚN 12.50€

Salsa al estilo pollo cajún / Cajun-style chicken sauce

RAVIOLIS ESPINACA 12.50€

En salsa 4 quesos / in 4 cheese sauce

RAVIOLIS CARNE 12.50€

En salsa de champiñones / in mushrooms sauce

TENEMOS PASTA SIN GLUTEN DISPONIBLES,



CONSULTAR AL CAMARERO EN CASO DE ALGUNA
ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTICIA



PIZZAS

CLÁSICAS

MARGARITA 10,00 €



Salsa de tomate, mozzarella y orégano / Tomato sauce, mozzarella and oregano

PAN DE AJO 10,00 €



Aceite de ajo, ajo y orégano / Garlic oil, Garlic and oregano

PAN DE AJO CON QUESO 10,00 €



Aceite de ajo, ajo, mozzarella y orégano / Garlic oil, Garlic, mozzarella and oregano.



ESPECIALES

JAMON Y CHAMPIÑONES 12,50€

Salsa de tomate, mozzarella, jamón, champiñones y orégano / Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms and oregano

POPEYE 12,50€



Nata, mozzarella, espinaca, cebolla ajo y orégano / Cream, mozzarella, spinach, onion, garlic, and oregano

CARBONARA 12,50€

Nata, Bacon, mozzarella y orégano / Cream, bacon, mozzarella and oregano

PEPPERONI 12,50€

Salsa de tomate, mozzarella, pepperoni y orégano / Tomato sauce, mozzarella, pepperoni and oregano

FUGAZZETTA 12,50€



Mozzarella, cebolla y orégano / Mozzarella, onion and oregano

ESPAÑOLA 12,50€



Salsa de tomate, mozzarella, chorizo, cebolla y orégano / Tomato sauce, mozzarella, chorizo, onion and oregano

VEGETAL 12,50€



Pesto, mozzarella, champiñones, cebolla, calabacín, pimientos y orégano / Pesto, mozzarella, mushrooms onion, zucchini, peppers and oregano

POLLO BBQ 12,50€

Salsa BBQ, mozzarella, pollo y orégano / BBQ sauce, mozzarella, chicken and oregano

4 QUESOS 12,50€



Salsa de tomate, mozzarella, parmesano, queso azul, gouda y orégano / Tomato sauce, mozzarella, parmesan, blue cheese, gouda and oregano

AMERICANA 12,50€

Salsa de tomate, mozzarella, Bacon, huevo y orégano / Tomato sauce, mozzarella, bacon, egg and oregano

ATUN 12,50€

Salsa de tomate, mozzarella, atún, cebolla y orégano / Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion and oregano

HAWAIANA 12,50€

Salsa de tomate, mozzarella, jamón, piña y orégano / Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple and oregano

POLLO CAJUN 12,50€

Salsa de tomate, mozzarella, pollo estilo cajún y orégano / Tomato sauce, mozzarella, Cajun-style chicken, and oregano

CAPRESE 12,50€



Salsa de tomate, mozzarella fresca, tomate, pesto y orégano / Tomato sauce, fresh mozzarella, tomato, pesto and oregano

ROMANA 12,50€

Salsa de tomate, mozzarella, jamón y orégano / Tomato sauce, mozzarella, ham and oregano

BOLOÑESA 12,50€

Salsa boloñesa, mozzarella y orégano / Bolognese sauce, mozzarella and oregano

PICANTE 12,50€



Salsa de tomate, mozzarella, salami, guindilla y orégano / Tomato sauce, mozzarella, salami, chili pepper and oregano

ALIEN 12,50€



Salsa de tomate, mozzarella, chorizo, pesto y orégano / Tomato sauce, mozzarella, chorizo, pesto and oregano



POSTRES



Tarta de zanahoria 4,95€

Carrot cake

Tarta estilo americano compuesta por sus tres bizcochos especiados de zanahoria y nueces. Terminada por un frosting de crema de queso.

American-style cake made with three spiced carrot and walnut sponge layers. Finished with cream cheese frosting.



Tarta Ferrero 4,95€

Ferrero Cake

Tarta de estilo americano compuesta por 3 bizcochos de chocolate con avellana, mousse de gianduia. Decorada con cacahuete caramelizado.

American-style cake made with three layers of chocolate and hazelnut sponge cake and gianduia mousse. Decorated with caramelized peanuts.



Tarta de Red Velvet 4,95€

Red velvet cake

Tarta estilo americano compuesta por tres bizcochos de terciopelo rojo y un frosting con crema de queso.

American-style cake made up of three red velvet sponges and a cream cheese frosting.



Tarta de Lotus 4,95€

Lotus cake

Tarta estilo americano elaborada con bizcocho de sabor a galleta Lotus y capas de crema de queso. Bañada en chocolate con leche y finalizada con galleta Lotus por encima.

American-style cake made with Lotus biscuit-flavored sponge and layers of cream cheese frosting. Covered in milk chocolate and finished with Lotus biscuit on top.

CAFÉS E INFUSIONES

CAFÉ CON LECHE 1.85€

AMERICANO 1.80€

CORTADO 1.50€

SOLO 1.40€

DOBLE EXPRESO 2.00€

BOMBÓN 1.60€

MANCHADO 1.60€

BELMONTE 2.20€

CARAJILLO 2.00€

CANARIO 2.00€

LATTE 1.80€

CAPUCCINO 2.50€

IRISH COFFEE 5.00€

ASIATICO 4.00€

TÉ NEGRO 2.00€

TÉ ROJO 2.00€

TÉ VERDE 2.00€

POLEO MENTA 2.00€

MANZANILLA 2.00€



BEBIDAS

AGUA/ WATER 0,5l 2,00€

ZUMO / JUICE 2,00 €

(Naranja, piña o manzana/
Orange, pineapple or Apple)

AQUARADE 2,50 €

CASERA 2,00€

LIPTON/ ICE TEA 2,50€

CAÑA / SMALL BEER 25 CL 2,80€

PINTA/ PINT 0,50 L 3,95€



SAN MIGUEL 1/3 2,50€

SAN MIGUEL 0% 1/5 2,20€

PERONI 1/3 3,00 €

CORONITA 1/3 3,00€

MAGNERS/ IRISH CIDER 4.50€

APEROL SPRITZ 8.50€

TINTO DE VERANO 5.00€/0.5L 10.00€/1L

SANGRIA 6.00€/0.5L 11.00€/1L



REFRESCOS / SOFT DRINKS 3,80€

(Pepsi, Pepsi Max, Seven-Up, kas naranja,
kas limón, tónica y agua con gas)

(Pepsi, Pepsi Max, Seven-Up, Kas orange,
Kas lemon, tonic water and sparkling water)

¡PAGA SOLO EL PRIMERO!

Only pay for the first one

REFILL!!

1 BEBIDA POR PERSONA / 1 DRINK PER PERSON

MENÚ INFANTIL

Kids menú

7.95€

A ELEGIR: / TO CHOOSE:

→ ESPAGUETIS BOLOÑESA / Spaghetti bolognese



→ NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS / Chicken nuggets with fries



→ HAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS / Plain burger with fries



→ HAMBURGUESA CON QUESO Y PATATAS FRITAS / Chesse burger with fries



→ PIZZA MARGARITA / Margarita pizza



* Bebida no incluida
Drink not included



VINOS



TINTOS

Acantus 12.00€ **4.00€**
 Procedencia: V.T. Castilla (España)
 Uva: Tempranillo, cabernet Sauvignon
 Tipo: Seco / Dry
 Notas: Frutal con toques de barrica

Añares Reserva 19.00€
 Procedencia: D.O. Rioja (España)
 Uva: Tempranillo Tipo: Seco/ Dry
 Notas: Estructurado, afrutado

Pieve Castelleto 18.00€
 Procedencia: Chianti (Italia)
 Uva: Sangiovese Tipo: Seco/ Dry
 Notas: Cereza, violeta, acidez equilibrada



Acantus 12.00€ **4.00€**
 Origin: V.T. Castilla (Spain) Type: Dry
 Grapes: Tempranillo, Cabernet Sauvignon
 Notes: Fruity with hints of oak

Añares Reserva 19.00€
 Origin: D.O. Rioja (Spain)
 Grape: Tempranillo Type: Dry
 Notes: Structured, fruity

Pieve Castelleto 18.00€
 Origin: Chianti (Italy)
 Grape: Sangiovese Type: Dry
 Notes: Cherry, violet, balanced acidity

RED

BLANCOS

Acantus 12.00€ **4.00€**
 Procedencia: V.T. Castilla (España)
 Uva: Sauvignon Blanc Tipo: Seco
 Notas: Aromático, fino, ligero

Añares Terranova 16.00€
 Procedencia: D.O. Rueda (España)
 Uva: Verdejo Tipo: Seco/ Dry
 Notas: Cítrico, equilibrado, elegante

I Love Heart 16.00€
 Procedencia: Hungría
 Uva: Pinot Grigio Tipo: Seco
 Notas: Manzana verde, melocotón

Castillo de miraflores 18.00€
 Procedencia: Rueda (España)
 Uva: Verdejo Tipo: semidulce
 Notas: Afrutado, ligeramente dulce y fresco



Acantus 12.00€ **4.00€**
 Origin: V.T. Castilla (Spain)
 Grape: Sauvignon Blanc Type: Dry
 Notes: Aromatic, delicate, light

Añares Terranova 16.00€
 Origin: D.O. Rueda (Spain)
 Grape: Verdejo Type: Dry
 Notes: Citrusy, balanced, elegant

I Love Heart 16.00€
 Origin: Hungary
 Grape: Pinot Grigio Type: Dry
 Notes: Green apple, peach

Castillo Miraflores 18.00€
 Origin: Rueda (Spain)
 Grapes: Verdejo Type: Semi-sweet
 Notes: Fruity, slightly sweet and fresh

WHITE

ROSADOS

Acantus 12.00€ **4.00€**
 Procedencia: V.T. Castilla (España)
 Uva: Merlot, Syrah
 Tipo: Seco/ Dry
 Notas: Fresco, con matices variados

I Love Heart 15.00€
 Procedencia: Veneto (Italia)
 Uva: Pinot Grigio Tipo: Seco / Dry
 Notas: Ligero, refrescante, fresa



Acantus 12.00€ **4.00€**
 Origin: V.T. Castilla (Spain)
 Grapes: Merlot, Syrah
 Type: Dry
 Notes: Fresh, with varied nuances

I Love Heart 15.00€
 Origin: Veneto (Italy)
 Grape: Pinot Grigio Type: Dry (Rosé)
 Notes: Light, refreshing, strawberry

ROSE

ESPUMOSOS

Decordi Lambrusco Rosato Dolce 14.00€
 Procedencia: Emilia-Romaña, Italia
 Uva: variedades Lambrusco
 Tipo: espumoso frizzante, rosado y dulce
 Notas: fresa, frambuesa

Freixenet carta nevada 6.00€
 Procedencia: España (Cataluña)
 Uva: Macabeo, Xarel·lo y Parellada
 Tipo: semi seco
 Notas: Toque cítrico, manzana y pera



Decordi Lambrusco Rosato Dolce 14.00€
 Origin: Emilia-Romagna, Italy
 Grape: Lambrusco varieties
 Type: frizzante sparkling wine, rosé, and sweet
 Notes: strawberry, raspberry

Freixenet carta nevada 6.00€
 Origin: Spain (Catalonia)
 Grapes: Macabeo, Xarel·lo, Parellada
 Type: Semi-dry
 Notes: citrus notes and hints of apple and pear

SPARKLING