





ANTIPASTI E TAPAS / ENTRANTES Y TAPAS

- Pan brioche con alici di Cetara “Armatore”, stracciatella di burrata e lime** 12
Pan brioche con anchoas de Cetara “Armatore”, stracciatella de burrata y lima
Allergeni / Alérgenos: 1, 4, 7
- Tacos di tonno (3) con ananas, salsa di soia, lime, erba cipollina e cipolla rossa marinata** 18
Tacos de atún (3) con piña, salsa de soja, lima, cebollino y cebolla roja marinada
Allergeni / Alérgenos: 1, 4, 6
-  **Tris di tartare (tonno con coulis di frutti di bosco, salmone con crema di avocado e gambero con salsa al mango)** 24
Trío de tartar (atún con coulis de frutos rojos, salmón con crema de aguacate, y gambas con salsa al mango)
Allergeni / Alérgenos: 2, 4
- Cozze in sauté con crostoni di pane** 16
Mejillones salteados con pan crujente
Allergeni / Alérgenos: 1, 14
- Prosciutto iberico “Cebo de Campo” pan y tomate** 24
Jamón ibérico “Cebo de Campo” con pan y tomate
-  **Carpaccio di manzo con salsa yogurt alla senape, pistacchio e mela verde** 18
Carpaccio de ternera con salsa de yogur y mostaza, pistacho y manzana verde
Allergeni / Alérgenos: 7, 8, 10
- Crocchette di melanzane e patate con maionese alla menta** 12
Croquetas de berenjena y patata con mayonesa de menta
Allergeni / Alérgenos: 1, 3, 4

PRIMI / PRIMEROS

- Tagliolino fresco con burro salato e gambero rosso** 22
Tagliolini frescos con mantequilla salada y gamba roja
Allergeni / Alérgenos: 1, 2, 3, 7
- Calamarata con pesto di pistacchio e burrata** 18
Calamarata con pesto de pistacho y burrata
Allergeni / Alérgenos: 1, 7, 8
- Linguine alle vongole** 23
Linguine con almejas
Allergeni / Alérgenos: 1, 14
- Spaghetto all’uovo al nero di seppia con gamberi, zucchine e bottarga** 20
Espaguetis al huevo en tinta de seppia con gambas, calabacín y bottarga
Allergeni / Alérgenos: 1, 2, 3, 4, 14
- Rigatoni con ricotta, chorizo e pane aromatizzato** 17
Rigatoni con ricotta, chorizo y pan aromatizado
Allergeni / Alérgenos: 1, 7

Allergeni: 1. Glutine / 2. Crostacei / 3. Uovo e derivati / 4. Pesce / 5. Arachidi e derivati / 6. Soia / 7. Latte e derivati / 8. Frutta a guscio / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Sesamo / 12. Anidride solforosa e solfiti / 13. Lupini / 14. Molluschi
Alérgenos: 1. Gluten / 2. Crustáceos / 3. Huevos y derivados / 4. Pescado / 5. Cacahuets y derivados / 6. Soja / 7. Leche y derivados / 8. Frutos secos / 9. Apio / 10. Mostaza / 11. Sésamo / 12. Dióxido de azufre y sulfitos / 13. Altramuces / 14. Moluscos
Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento. Le nostre preparazioni hanno carattere artigianale e vengono realizzate in ambienti condivisi: non è quindi possibile garantire l'assenza totale di tracce di allergeni, glutine compreso, anche quando non previsti in ricetta. Offriamo piatti senza glutine su richiesta, ma non disponiamo di una cucina separata certificata gluten-free. Invitiamo le persone celiache o con allergie o intolleranze a segnalare al personale prima dell'ordine, così da valutare insieme l'opzione più sicura. In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

Los alérgenos se indican en el menù con un número de referencia. Nuestros platos son artesanales y se preparan en espacios compartidos; por lo tanto, no podemos garantizar la ausencia total de trazas de alérgenos, incluido el gluten, incluso cuando no se especifica en la receta. Ofrecemos platos sin gluten bajo petición, pero no disponemos de una cocina independiente certificada como libre de gluten. Recomendamos a las personas con enfermedad celíaca, alergias o intolerancias que informen a nuestro personal antes de realizar su pedido para que podamos analizar juntos la opción más segura. Dependiendo de la disponibilidad del mercado, algunos productos se congelan o ultracongelan en origen. El pescado destinado al consumo crudo o prácticamente crudo ha sido sometido a un tratamiento de desinfección preventivo conforme a los requisitos del Reglamento CE 853/2004.





SECONDI / SEGUNDOS

Calamaro alla piastra con pimiento del padrón e cialda di riso al nero di seppia	20
Calamar a la plancha con pimiento del padrón y crujente de arroz en tinta de sepia	
<i>Allergeni / Alérgenos: 14</i>	
Polpo alla piastra con purè di patata al tartufo e paprika	23
Pulpo a la plancha con purè de patata trufado y paprika	
<i>Allergeni / Alérgenos: 7, 14</i>	
Frittura di pesce e verdure con maionese al lime	24
Fritura de pescado y verduras con mayonesa de lima	
<i>Allergeni / Alérgenos: 1, 2, 3, 4, 14</i>	
Pescato del giorno al forno alla mediterranea (olive taggiasche, pomodorini, patate al forno) o alla griglia con patate al forno	p.s.m.
Pescado del día al horno al estilo mediterráneo (aceitunas Taggiasca, tomates cherry, patatas asadas) o a la parrilla con patatas asadas	
<i>Allergeni / Alérgenos: 4</i>	
Filetto di manzo con purè di patate al rosmarino	26
Filete de ternera con purè de patatas al romero	
<i>Allergeni / Alérgenos: 7</i>	
Cotoletta XL di tacchino con pomodorini, rucola e patatine	19
Milanesa XL de pavo con tomatitos, rúcula y patatas fritas	
<i>Allergeni / Alérgenos: 1, 3</i>	

CONTORNI / GUARNICIONES

Pure' di patate (classico / tartufo / rosmarino)	6
Purè de patatas (clasico / trufa / romero)	
<i>Allergeni / Alérgenos: 7</i>	
Verdure di giornata grigliate	6
Verduras del día a la parrilla	
Edamame al "sal de Ibiza"	6
Edamame a la "sal de Ibiza"	
<i>Allergeni / Alérgenos: 6</i>	
Patatine fritte o al forno	6
Patatas fritas o al horno	
Pimiento del padrón	6
Pimientos del padrón	

Allergeni: 1. Glutine / 2. Crostacei / 3. Uovo e derivati / 4. Pesce / 5. Arachidi e derivati / 6. Soia / 7. Latte e derivati / 8. Frutta a guscio / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Sesamo / 12. Anidride solforosa e solfiti / 13. Lupini / 14. Molluschi
Alérgenos: 1. Gluten / 2. Crustáceos / 3. Huevos y derivados / 4. Pescado / 5. Cacahuets y derivados / 6. Soja / 7. Leche y derivados / 8. Frutos secos / 9. Apio / 10. Mostaza / 11. Sésamo / 12. Dióxido de azufre y sulfitos / 13. Altramuces / 14. Moluscos
Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento. Le nostre preparazioni hanno carattere artigianale e vengono realizzate in ambienti condivisi: non è quindi possibile garantire l'assenza totale di tracce di allergeni, glutine compreso, anche quando non previsti in ricetta. Offriamo piatti senza glutine su richiesta, ma non disponiamo di una cucina separata certificata gluten-free. Invitiamo le persone celiache o con allergie o intolleranze a segnalarlo al personale prima dell'ordine, così da valutare insieme l'opzione più sicura. In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

Los alérgenos se indican en el menú con un número de referencia. Nuestros platos son artesanales y se preparan en espacios compartidos; por lo tanto, no podemos garantizar la ausencia total de trazas de alérgenos, incluido el gluten, incluso cuando no se especifica en la receta. Ofrecemos platos sin gluten bajo petición, pero no disponemos de una cocina independiente certificada como libre de gluten. Recomendamos a las personas con enfermedad celíaca, alergias o intolerancias que informen a nuestro personal antes de realizar su pedido para que podamos analizar juntos la opción más segura. Dependiendo de la disponibilidad del mercado, algunos productos se congelan o ultracongelan en origen. El pescado destinado al consumo crudo o prácticamente crudo ha sido sometido a un tratamiento de desinfección preventivo conforme a los requisitos del Reglamento CE 853/2004.





BIRRA / CERVEZA

Birra alla spina Estrella Galicia (piccola / media) 3 / 5
Cerveza de grifo Estrella Galicia (pequeña / mediana)

Allergeni / Alérgenos: 1

Birra in bottiglia (Estrella Galicia / Corona / Estrella senza glutine o senza alcool) 6

Cerveza en botella (Estrella Galicia / Corona / Estrella sin gluten o sin alcool)

Allergeni / Alérgenos: 1

SANGRIA / SANGRÍA

Sangria in coppa 8

Sangria en copa

Allergeni / Alérgenos: 12

Caraffa di sangría (1 litro): bianca / rossa / cava 25

Jarra de sangría (1 litro): blanca / tinta / cava

Sangria di Bellavista (bottiglia servita al tavolo) 65

Sangría de 'Bellavista' (servicio en mesa)

COCKTAIL / CÓCTELES

Spritz Aperol / Campari 8

Allergeni / Alérgenos: 12

Mojito 10

Gin Tonic 10

BEVANDE / REFRESCOS

Acqua naturale / gasata 4

Agua sin gas / con gas

Coca-Cola / Coca Zero / Fanta / Sprite / Tè al limone 5

CAFFETTERIA / CAFETERÍA

Caffè espresso / macchiato / decaffeinato 2

Café espresso / cortado / descafeinado

DIGESTIVI / DIGESTIVOS

Hierbas / Montenegro / Amaro del Capo / Limoncello / Meloncello 4

Grappa Nonino bianca o barricata 5

Pane e servizio / 2.5 - Pan y servicio / 2.5

Allergeni: 1. Glutine / 2. Crostacei / 3. Uova e derivati / 4. Pesce / 5. Arachidi e derivati / 6. Soia / 7. Latte e derivati / 8. Frutta a guscio / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Sesamo / 12. Anidride solforosa e solfiti / 13. Lupini / 14. Molluschi

Alérgenos: 1. Gluten / 2. Crustáceos / 3. Huevos y derivados / 4. Pescado / 5. Cacahuets y derivados / 6. Soja / 7. Leche y derivados / 8. Frutos secos / 9. Apio / 10. Mostaza / 11. Sésamo / 12. Dióxido de azufre y sulfitos / 13. Altramuces / 14. Moluscos

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento. Le nostre preparazioni hanno carattere artigianale e vengono realizzate in ambienti condivisi: non è quindi possibile garantire l'assenza totale di tracce di allergeni, glutine compreso, anche quando non previsti in ricetta. Offriamo piatti senza glutine su richiesta, ma non disponiamo di una cucina separata certificata gluten-free. Invitiamo le persone celiache o con allergie o intolleranze a segnalarlo al personale prima dell'ordine, così da valutare insieme l'opzione più sicura. In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

Los alérgenos se indican en el menù con un número de referencia. Nuestros platos son artesanales y se preparan en espacios compartidos; por lo tanto, no podemos garantizar la ausencia total de trazas de alérgenos, incluido el gluten, incluso cuando no se especifica en la receta. Ofrecemos platos sin gluten bajo petición, pero no disponemos de una cocina independiente certificada como libre de gluten. Recomendamos a las personas con enfermedad celíaca, alergias o intolerancias que informen a nuestro personal antes de realizar su pedido para que podamos analizar juntos la opción más segura. Dependiendo de la disponibilidad del mercado, algunos productos se congelan o ultracongelan en origen. El pescado destinado al consumo crudo o prácticamente crudo ha sido sometido a un tratamiento de desinfección preventivo conforme a los requisitos del Reglamento CE 853/2004.

