



VINOS TINTOS

Milflores Tinto	25.00
D.O. Rioja, España (Vino de la casa)	
Glorioso	30.00
D.O. La Rioja (Crianza)	
Beronia	33.00
D.O. La Rioja (Crianza)	
Protos	36.00
D.O. Ribera del Duero (Roble)	
Pago de los Capellanes	42.00
D.O. Ribera del Duero (Crianza)	
Matsu El Picaro	32.00
D.O. TORO (Joven TORO RED)	
Matsu El Recio	37.00
D.O. TORO (Maduro TORO RED)	
Habla del Silencio...	36.00
D.O. Extremadura (Syrah, Cabernet Sauvignon)	

VINOS BLANCOS

Milflores Blanco	25.00
D.O. Rioja, España (Vino de la casa)	
Rimat	32.00
D.O. Catalunya (Chardonnay)	
Gessamí Ecológico	36.00
D.O. Penedés (Gewürztraminer, sauvignon blanc, muscat)	
Perro Verde	33.00
D.O. Rueda (Verdejo)	
Viñas del Vero	30.00
D.O. Somontano (Gewürztraminer)	
Martin Codax	37.00
D.O. Rías Baixas (Albariño)	
White Rabbit	35.00
Riesling, Alemania (Agradable y refrescante)	

VINOS ROSADOS

Viña Adela	25.00
Producto de España (Vino de la casa)	
Pirineos 3403	29.00
D.O. Somontano (Cabernet Sauvignon Tempranillo)	

CAVA

Cava de la casa	25.00
Cava Brut	
Mont Paral Brut Vintage	30.00
Cava Brut	

BEBIDAS SIN ALCOHOL SOFT DRINKS

Agua / Water 33cl	3.00
Agua / Water 75cl	5.00
Agua con gas / Sparkling water	4.00
Schweppes naranja / Orange	5.00
Schweppes limón / Lemon	5.00
Schweppes tónica / Tonic	5.00
Seven up	5.00
Lipton	5.00
Pepsi / Pepsi Light	5.00
Zumos:	4.00
Naranja, piña, melocotón, tomate Orange, pineapple, peach, tomato	
Bebida energética / Energy drink	6.00

CERVEZA / BEER

Caña / Glass of beer	5.00
Clara / Beer with lemon soda	5.00
Jarra 1/2L / Mug of beer 1/2L	7.00
Jarra 1L / Mug of beer 1L	10.00
Estrella Damm / Estrella beer bottle	5.00
Free Damm / Free alcohol beer bottle	5.00

EXTRA

Chupito / Shot	5.00
Chupito Premium / Premium Shot	6.00
Brandy	9.00
Espresso Martini	10.00
Aperol Spritz	9.00
Vermouth Yzaguirre	8.00
Campari Soda	8.00
Martini Bianco	8.00
Martini Ambreto	8.00
Combinado Básico / Basic Sprit	12.00
Combinado Básico Premium / Sprit	14.00
Combinado Premium / Premium Sprit	16.00

COPA DE VINO GLASS OF WINE

Vino tinto Rioja Red wine "Rioja"	6.00
Vino blanco Chardonnay Chardonnay wine	6.00
Vino tinto de la casa Red wine of the house	5.00
Vino blanco de la casa White wine of the house	5.00
Vino rosado de la casa Rose wine of the house	5.00

COPA CAVA/SANGRÍA GLASS OF CAVA/SANGRÍA

Copa de sangría de cava Glass of cava sangría	7.00
Copa de sangría de vino tinto o blanco Glass of red or white wine sangría	5.00
Copón de sangría de vino tinto o blanco Big glass of red or white wine sangría	7.00
Copón de sangría de cava Big glass of cava sangría	8.00
Copa de cava brut Glass of cava brut	6.00

SANGRÍA

Jarra sangría vino 1L / Mug of red sangría 1L	25.00
Jarra sangría cava 1L / Mug of cava sangría 1L	30.00

TAPAS















Crocchette di polpo e calamari al nero di calamaro (4 unità) Croquettes de poulpe et calamars à son encre (4 unités)	12.00
	
Patate bravas con alioli Pommes de terre épicées bravas avec alioli	9.00
	
Chistorra spagnola con patate fritte Chistorra espagnole avec frites maison	17.00
Assortimento di formaggi, manchego, parmiagiano e capra Assortiment de fromages, manchego, parmesan et chèvre	15.00
	
Prosciutto iberico di bellota tagliato a mano Jambon ibérique de bellota coupé à main	21.00
Pane "de cristal" con pomodoro e olio extra vergire Pain "de cristal" à la tomate et huile d'olive	4.00
	
Tortilla spagnola di patate con uova galline in libertà Omelette de pommes de terre avec oeuf de poules en liberté	11.00
	
Burrata italiana su salmorejo di fragole con crostini e pesto di basilico Burrata italienne sur salmorejo de fraises avec des croûtons et du pesto de basilic	16.00
	
Insalata di gamberi, mango, avocado e formaggio cremoso con vinaigrette di grumi e senape Salade de crevettes, mangue, avocat et fromage en crème avec vinaigrette d'agrumes et moutarde	15.00
	
Insalata di formaggio di capra e ulloa con noci, coulis di frutti di bosco vinaigrette miele e senape Salade de fromage de chèvre et ulloa, noix, coulis de fruits rouge vinaigrette de miel et moutarde	14.00
	
Bruschetta con salsa di pomodoro, mozzarella, provolone, ananas e rucola Bruschetta avec sauce tomate, mozzarella, provolone, ananas et roquette	15.00
	
Verdure grigliate, con salsa romesco, asparagi selvatici, zucchine, melanzane, peperone rosso, pomodoro funghi Légumes grillés, avec sauce romesco, asperges sauvages, courgettes, aubergines, poivrons rouges, tomate et champignons	15.00
	
Ceviche di corvina in "leche de tigre" stile Samantha's con latte di cocco, mango e chips di mais fatte in casa Ceviche de courbine au "leche de tigre" style Samantha's avec lait de coco, mangue et chips de maïs maison	18.00
	
Carpaccio di Manzo marinato con foie, chips di parmigiano, pinoli e vinaigrette di mele Carpaccio de Veau mariné, foie gras, chips de parmesan, pignons et vinaigrette de pomme	16.00
	
Calamari "a la Andaluza" Calamars "à la Andaluza"	19.00
	
Calamares a la Romana por la Cheff Younieh Squids at "Romana" style by Cheff Younieh	22.00
	
Cozze con salsa marinara Moules à la sauce marinara	14.00
	
Tataki di tonno con salsa teriyaki e verdure saltate Tataki de thon avec sauce teriyaki et légumes sautées	18.00
	
Servizio di Pane (1-2 persone) 3.00 Service de Pain (1-2 personnes)	
* È possibile ordinare piatti anallergici * Des plats sans allergènes peuvent être commandés	
	



CARNI / VIANDES

- Filetto di manzo con millefoglie di patate e camembert, asparagi selvatici con riduzione di cabernet** 28.00
Filet de boeuf avec millefeuille pommes de terre et camembert, asperges sauvages et réduction de cabernet  
- Burger Angus 100% 250gr pane brioche, formaggio provolone, mela arrosto, rucola, cipolle caramellate e maionese fatta in casa di senape, miele e arachidi** 19.00
Burger Angus 100% 250gr sur brioche, fromage provolone et pommes rôti, roquette, oignons caramélisés et mayonnaise maison moutarde a miel et arachides   
- Payes pollo alle erbe provenzali con patate baby croccanti** 19.00
Poulet payes aux herbes provençales et baby pommes de terre croustillantes
- Entrecot di Angus 100% 350gr, con patate fritte e peperoni verdi "del padrón"** 36.00
Entrecôt de Angus 100% 350gr, avec des frites et poivrons "del padrón"
- Costata di vacca frollata 1kg con patate baby croccanti e peperoni verdi "del padrón"** 65.00
Côte de vache maturée 1kg avec baby pomme de terre et poivrons "del padrón"
- Supplemento salsa** 3.00
Supplément sauce

PESCE / POISSON

- Baccalà arrostito con salsa mousseline d'aglio, spinaci alla catalana e mele** 19.00
Cabillaud rôti à la mousseline d'ail, à la catalana, d'épinards et pommes   
- Salmone teriyaki, salmone glassato al teriyaki con verdure saltate** 21.00
Saumon teriyaki, saumon glacé au teriyaki avec légumes sautés   
- Fish and chips con maionese al wasabi** 20.00
Fish and chips avec mayonnaise de wasabi    
- Gamberi "al ajillo", con salsa piccante all'aglio** 22.00
Crevettes "al ajillo" et sauce à la paprika 
- Polpo "a la Gallega" e gamberi sou salsa alla paprika** 22.00
Pulpe rôti "a la Gallega" et crevettes avec sauce de paprika   

* È possibile ordinare piatti anallergici
* Des plats sans allergènes peuvent être commandés



RISO / RIZ

Paella di pollo 20.00
Paella au poulet 

Paella con verdure 20.00
Paella aux des légumes 


Riso ai frutti di mare e nero di seppia 22.00
Riz noir classique   

Paella ai frutti di mare 22.00
Paella senits de mer   

Suplemento mixta 4.00
Mixed supplement

PASTA / PÂTES

Spaghetti alla bolognese 14.00
Spaghetti bolognaise 

Spaghetti alla carbonara 14.00
Spaghetti carbonara  

Rigatoni ai funghi selvatici e panna 14.00
Rigatoni aux champignons sauvages et crème de lait  





Linguine ai frutti di mare 17.00
Pâtes "Linguine" aux fruits de mer    

DOLCI / DESSERTS

My lovely torrija con gelato alla vaniglia chantilly alla crema inglese 7.00
My lovely torrija avec glace à la vanille chantilly et crème anglaise

Bomba di cioccolato con musse e gelato al cioccolato 7.00
Bombe au chocolat avec mousse et glace au chocolat    

Macedonia di frutta con spuma di mango e gelato alla vaniglia 7.00
Salade de fruit avec mousse de mangue et glace à la vanille  

Samantha's cheesecake, formaggio cremoso, pistacchio, miele, crema di pistacchio 7.00
Samantha's cheesecake, fromage frais, pistache, miel, crème de pistache    

ICONE DEGLI ALLERGENI / ICÔNES ALLERGÈNES

 Glutine Gluten	 Crostacei Crustacés	 Uova Oeufs	 Pesce Poisson	 Arachidi Arachides	 Soia Soja	 Latticini Lait
 Frutti a guscio Fruits à coque	 Sedano Céleri	 Senape Moutarde	 Sesamo Sésame	 Solfiti Sulfites	 Molluschi Mollusques	 Lupini Lupins

* È possibile ordinare piatti anallergici
* Des plats sans allergènes peuvent être commandés

