

# MENÚ

Nonna

## Entradas

A compartir

Pan artesano con AOVE  
Provolone con orégano  
Ensalada pollo braseado al Kamado

## Principal

A elegir

Espagueti con salsa de foie y champiñones al oporto (contiene nata)

Rigatone con cherry y búfala (vegetariano)

Espagueti carbonara tradicional (contiene nata)

Pizza vegetal

Pizza jamón york

Pizza de quesos

(con queso sin lactosa/vegano + 3€)

## Postres

A compartir

Pizza de nutella

# 23€

IVA incluido

NO INCLUYE Bebida, ni café

Los platos a compartir se pondrán cada 4-5 personas, según el número de comensales.

No se empezará el menú hasta que estén todos los comensales, lo que se consuma antes debe ser abonado.

No cogemos despedidas de solter@. El menú elegido será a mesa completa y se cobrará a todas las personas de la mesa.

Por seguridad alimentaria, no se admiten alimentos externos al restaurante.

Los alérgenos de cada plato, se encuentran en nuestra carta

# MENÚ

Celia

## Entradas

A compartir

Pan artesano con AOVE  
Provolone con orégano  
Ensalada pollo braseado al Kamado  
Patatas de rio con pesto y bacon

## Principal

A elegir

Espagueti con salsa de foie y champiñones al oporto (contiene nata)  
Rigatone con cherry y búfala (vegetariano)  
Espagueti con pesto verde  
Pizza vegetal  
Pizza jamón york  
Pizza de quesos  
Secreto ibérico (suplemento +3.50 €)  
Costilla de cerdo a baja Ta 24 horas, con barbacoa y miel (suplemento + 3.50 €)  
(con queso sin lactosa/vegano + 3€)

## Postres

A compartir

Mini combo de postres artesanos

**Bebida incluida:** jarras de cerveza, jarras de tinto de verano, refrescos y agua

La barra libre de la bebida incluida será desde que comience el menú (cuando todos los comensales estén sentados en la mesa), hasta finalizar el plato principal.

No incluye café, ni vino, ni 1/3 de cerveza

# 35€

IVA incluido

Los platos a compartir se pondrán cada 4-5 personas, según el número de comensales.

No se empezará el menú hasta que estén todos los comensales, lo que se consuma antes debe ser abonado.

No cogemos despedidas de solter@. El menú elegido será a mesa completa y se cobrará a todas las personas de la mesa.

Por seguridad alimentaria, no se admiten alimentos externos al restaurante. Los alérgenos de cada plato, se encuentran en nuestra carta

# MENÚ

Dell Artista

## Entradas

A compartir

Pan artesano con AOVE

Provolone con orégano

Ensalada pollo braseado al Kamado

Patatas de rio con pesto y bacon

## Principal

A elegir

Espagueti con salsa de foie y champiñones al oporto (contiene nata)

Rigatone con cherry y búfala (vegetariano)

Espagueti carbonara tradicional (contiene nata)

Pizza vegetal o Margarita

Pizza 3 cerditos (salchicha, J.York, bacon y pesto verde)

Pizza de quesos

Secreto ibérico (suplemento +3.50 €)

Costilla de cerdo a baja Ta 24 horas, con barbacoa y miel (suplemento + 3.50 €)

(con queso sin lactosa/vegano + 3€)

## Postre y Café

a compartir

Mini combo de postres artesanos

**Bebida incluida:** vino tinto, vino blanco, jarras de cerveza, jarras de tinto de verano, refrescos y agua

La barra libre de la bebida incluida será desde que comience el menú (cuando todos los comensales estén sentados en la mesa), hasta finalizar el plato principal. No incluye 1/3 de cerveza

**42€** IVA incluido

Los platos a compartir se pondrán cada 4-5 personas, según el número de comensales.

No se empezará el menú hasta que estén todos los comensales, lo que se consuma antes debe ser abonado.

No cogemos despedidas de solter@.- El menú elegido será a mesa completa y se cobrará a todas las personas de la mesa.

Por seguridad alimentaria, no se admiten alimentos externos al restaurante. Los alérgenos de cada plato, se encuentran en nuestra carta