



Ofrecemos Opciones Gluten free

Entradas Frías | Cold Appetizers

Insalata Caprese

Rebanadas de tomate fresco, mozzarella fresca, albahaca y pesto. / Fresh slices of tomatoes, mozzarella cheese and basil.

€4 900

Maridaje Recomendado Sartori, Villa Mura, Pinot Grigio delle Venezie I.G.T, Italia

Insalata di Pera y Noci

Lechugas mixtas, peras frescas, nueces mezcladas con nuestra vinagreta de la casa y queso parmesano. / Nuts and fresh pear slices on a bed of lettuce with parmesan cheese and special dressing.

€5 300

Maridaje Recomendado Enate, 234, Chardonnay, D.O. Somontano, España

Insalata di Casa

Lechuga, hongos salteados, prosciutto, espárragos, tomate y aderezo de la casa. / Lettuce, sauteed mushrooms, prosciutto, asparagus, tomato and house dressing.

€6 300

Maridaje Recomendado Masi, Masianco, Pinot Grigio e Verduzzo delle Venezie I.G.T, Italia

Cocktail di Mare

Pulpo, camarones, arúgula, chile y cebolla con aderezo de la casa. / Octopus, shrimp, arugula, onion and pepper with house dressing.

€6 300

Maridaje Recomendado Marques de Casa Concha, Pinot Noir, D.O. Valle del Limarí, Chile

Insalata César

Lechuga romana, crutones y queso parmesano con aderezo clásico a base de anchoas. / Romaine Lettuce, parmesan cheese and croutons with anchovy caesar dressing

€4 500

Maridaje Recomendado Marqués de Cáceres, Verdejo, D.O. Rueda, España

César con Pollo / Caesar with Chicken

€5 500

Maridaje Recomendado Chateau Ste. Michelle, Riesling, Columbia Valley, Washington, USA

Carpaccio di Salmone

Finas lonjas de salmón fresco, alcaparras, cebollino y tomate fresco picado. / Thin slices of fresh salmon, capers, chives and freshly-diced tomatoes.

€6 800

Maridaje Recomendado Navarro Correas, Colección Privada, Chardonnay, Mendoza, Argentina

César con Camarón Pinky

€5 500

Caesar with Pinky Shrimp

Maridaje Recomendado Trivento, Tribu, Chardonnay, Mendoza, Argentina

Carpaccio de Res

Finas lonjas de lomito de res, queso parmesano, champiñones y arúgula. / Thin slices of beef tenderloin, parmesan cheese, mushrooms and arugula.

€6 200

Maridaje Recomendado Planeta, Plumbago, Sicilia D.O.C., Italia

Carpaccio di Polpo

Finas lonjas de pulpo, perejil, apio y aderezo. / Thin slices of octopus, with celery and parsley.

€6 300

Maridaje Recomendado Navarro Correas, Colección Privada, Chardonnay, Mendoza, Argentina

Carpaccio Trio

Finas lonjas de salmón, res y pulpo, rebanadas de champiñones frescos y queso parmesano. / Thin slices of fresh salmon, beef tenderloin and octopus, fresh mushrooms and parmesan cheese.

€6 600

Maridaje Recomendado Zuccardi, Serie A, Chardonnay - Viognier, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Antipasto Mediterráneo

Prosciutto, salami milano, queso parmesano, queso pecorino, queso ahumado, mozzarella fresca y salmón ahumado. / Mediterranean Antipasto Prosciutto, milano salami, parmesan cheese, pecorino cheese, fresh mozzarella, and smoked salmon.

€8 000

Maridaje Recomendado Planeta, La Segreta, Il Bianco, Sicilia D.O.C., Italia (Grecanico, Chardonnay, Viognier)

Antipasto Vegetariano

Berenjena, zucchini, chile dulce, hongos, tomate, cebolla morada y cebolla blanca. Todo cocinado a la parrilla y acompañado de aceitunas Kalamata. / Grilled eggplant, zucchini, peppers, mushrooms, tomatoes, red and white onions and Kalamata olives.

€6 800

Maridaje Recomendado Marqués de Cáceres, Rosé, D.O.Ca. Rioja, España

Antipasto Misto

Berenjena, zucchini, hongos, tomate, cebolla morada, cebolla blanca, prosciutto, salami, queso parmesano, queso ahumado y mozzarella fresca. / Grilled eggplant, zucchini, mushrooms, tomatoes, red and white onion, prosciutto, salami, parmesan cheese, smoked cheese and fresh mozzarella.

€9 000

Maridaje Recomendado Amelia, D.O. Valle de Casablanca, Chile

Entradas calientes | Hot Appetizers

Casa Focaccia

Focaccia de la casa con ajo y romero. / Freshly-baked focaccia.
(garlic and rosemary)

€3 500

Maridaje Recomendado Casillero del Diablo, Sauvignon Blanc, Valle de Casablanca, Chile

Focaccia Capri

Focaccia con tomate fresco, mozzarella fresca, albahaca y pesto. / Warm focaccia with freshly-sliced tomatoes, fresh mozzarella and basil.

€5 900

Maridaje Recomendado Luigi Bosca, Private Selection, Sauvignon Blanc, Mendoza, Argentina

Fouco Fungine

Hongos salteados en una deliciosa salsa de vino y chile picante. / Mushrooms sautéed in a delicious sauce with wine and hot pepper flakes.

€5 200

Maridaje Recomendado Maschio, Prosecco Extra Dry, Treviso D.O.C., Italia

Crema di Pomodoro

Clásica crema de tomate italiana a base de cebolla, tomate pelado, vino blanco, crema, perejil y parmesano. / Classic Italian tomato cream with parmesan cheese.

€5 500

Maridaje Recomendado Beringer, California Collection, White Zinfandel, California, USA

Crema di Funghi

A base de ajo, cebolla, champiñones frescos, crema dulce y hongos porcini. / Cream of Mushroom with garlic, onions, cream and porcini mushrooms.

€5 900

Maridaje Recomendado Erath, Pinot Noir, Oregon, USA

🌿 Frito di Calamari

Aros de Calamar fritos, acompañados de salsa marinara y aceitunas verdes. / Fried calamari rings, marinara sauce and green olives.

€4 500

Maridaje Recomendado Beringer, California Collection, Merlot, California, USA

🌿 Melanzana alla Parmigiana

Berenjena empanizada, salsa pomodoro y gratinada. / Breaded eggplant, pomodoro sauce and served au gratin.

€5 200

Maridaje Recomendado Planeta, Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G., Sicilia, Italia (Nero d'Avola, Frappato)

🌿 Crostini al forno

Camarón pinky, champiñones, tomates flambeados con brandy y almendras tostadas. / Pinky shrimp, mushrooms, flambéed tomatoes with brandy and toasted almonds.

€6 500

Maridaje Recomendado Sichel, A.O.C. Bordeaux Tinto, Francia

Formaggio e Pere al Forno

Rodajas de pera y queso ahumado cocinados al horno / Baked Cheese and pear

€5 400

Maridaje Recomendado Planeta, Etna Bianco DOC, Sicilia

Risotto

Risotto del Bosque

Hongos porcini, trufas, champiñones, crema dulce y vino blanco. Porcini mushrooms, truffles, mushrooms, cream and white wine.

€7 800

Maridaje Recomendado Marques de Casa Concha, Carménère, D.O. Peumo, Chile

Risotto al Camarón

Camarones y vodka en una salsa rosada. / Shrimp and vodka in a pink sauce.

€7 900

Maridaje Recomendado Veuve Clicquot, Brut, A.O.C. Champagne, Francia

Risotto Limoncello

Arroz arborio, fumet de pescado, jugo de limón, camarones, espárragos, tomate deshidratado, guisantes y crema dulce. / Arborio rice, fish stock, lemon juice, shrimp, asparagus, cream and sun dried tomatoes.

€8 900

Maridaje Recomendado Marques de Casa Concha, Chardonnay, D.O. Valle de Limarí, Chile

Especialidades del chef | Chef's specials

Formaggio fritto al frutti di bosco

Queso Brie empanizado y frito acompañado de una deliciosa salsa de vino tinto y frutos del bosque.

€6 800

Maridaje Recomendado Blue Nun, 22K Gold Edition, Rhin, Alemania

Tartaleta de queso gorgonzola y tomate deshidratado

Con jalea de cebolla y ragout de hongos. / Gorgonzola cheese, dried tomatoes, onion jam and mushrooms ragout.

€6 800

Maridaje Recomendado Villa Maria, Private Bin, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nueva Zelanda

Pulpo con Spaghetti al nero di sepia

Pulpo sobre cama de Pasta en tinta y aros de calamar, aligerada con fumet de pescado y vino blanco. / Grilled octopus served over spaghetti in a squid rings and ink sauce.

€14 500

Maridaje Recomendado Descendientes de J. Palacios, Pétalos del Bierzo, D.O. Bierzo, España

Precios con impuestos de ley incluidos

Fileto alla griglia

Rib-eye a la parrilla acompañado de vegetales y puré de papa. / Grilled rib-eye with vegetables and mashed potatoes.

Maridaje Recomendado Batasiolo, Barolo D.O.C.G., Piamonte, Italia

€16 600

Carré di Agnello

Delicioso Rack de cordero guarnecido con gnocchi a la mantequilla y salvia y vegetales salteados / Rack of lamb served with gnocchi in butter and sage and vegetables.

Maridaje Recomendado Don Melchor, D.O. Puente Alto, Valle del Maipo, Chile

€23 000

Pasta

Penne al Vodka

Salmón ahumado y hongos frescos en una cremosa salsa rosada con vodka. / Smoked salmon and mushrooms in a creamy, pink vodka sauce.

Maridaje Recomendado E. Guigal, A.O.C. Côtes du Rhône, Francia

€7 900

Spaguetti a la cuchara del Chef

Salsa de tomate y vino blanco con champiñones, alcaparras y chile morrón. / Tomato and white wine sauce, with mushrooms, capers and morron peppers.

Maridaje Recomendado SantaCristina, Toscana I.G.T., Italia (Sangiovese, Merlot)

€6 800

Spaguetti a la Checca

Pasta con salsa de tomate natural, albahaca y trozos de queso mozzarella. / Spaghetti in a fresh tomato sauce with basil and diced mozzarella cheese.

Maridaje Recomendado Cecchi, Chianti Classico D.O.C.G., Toscana, Italia

€5 600

Spaguetti Maremonti y Pesto

Una combinación de mariscos mixtos con un toque de pesto y espinaca. / A combination of fresh seafood with a touch of pesto and spinach.

Maridaje Recomendado Cecchi, Chianti Riserva D.O.C.G., Toscana, Italia

€8 800

Spaguetti Carbonara Limoncello

Tocineta tostada y mezclada con una salsa de crema, yema de huevo, cebolla morada y champiñones. Crispy bacon in a creamy sauce, with egg-yolks, red onion and mushrooms.

Maridaje Recomendado Terrunyo, Carménère, D.O. Peumo, Valle de Cachapoal, Chile

€6 800

Spaguetti Boloñesa

A base de carne molida de res y cerdo, salsa de tomate y vino tinto. / Prepared with ground beef and pork, in a red wine and tomato sauce.

Maridaje Recomendado Marqués de Cáceres, Crianza, D.O.Ca. Rioja, España

€6 800

Spaguetti Leñero

A base de carne molida de res y cerdo, salsa de tomate, vino tinto y queso mozzarella. Prepared with ground beef and pork, in a red wine and tomato sauce with mozzarella cheese.

€7 400

Maridaje Recomendado Planeta, Merlot, D.O.C. Sicilia, Italia

Spaguetti Limoncello

Mejillones, camarones y tomate cherry salteados en aceite de oliva, licor de limoncello, jugo de limón, fumet y perejil. / Mussels, shrimp and cherry tomatoes sautéed in olive oil, Limoncello liqueur, lemon juice, fish stock and parsley.

€8 800

Maridaje Recomendado H. Remondo, La Montesa Crianza, D.O.Ca. Rioja, España

Spaguetti Mediterráneo

Salmón fresco con hierbas, aceitunas y alcaparras en vino blanco y tomate natural. / Salmon with fresh herbs, olives and capers in white wine and fresh tomato.

€8 500

Maridaje Recomendado Columbia Crest, H3, Merlot, A.V.A. Horse Heaven Hills, Washington, USA

Spaguetti Da Manso

Portobello en lascas, ajo, chile, perejil, parmesano y aceite de oliva. / Portobello in flakes, garlic, chilli, parsley, parmesan and olive oil.

€5 900

Maridaje Recomendado Marques de Casa Concha, Merlot, D.O. Valle del Maule, Chile

Spaguetti alla Amatriciana

Tocineta tostada en salsa de tomate de la casa. / Crispy bacon in tomato sauce.

€6 800

Maridaje Recomendado Trio, Merlot / Carménère / Syrah, D.O. Valle de Rapel, Chile

Pappardelle Rosso

Exquisita pasta casera acompañada de camarones jumbo, espinaca, aceite de oliva, pesto rosso, crema dulce y vino blanco. / Fresh pasta with Jumbo shrimp, spinach, olive oil, red pesto, cream and wine.

€9 800

Maridaje Recomendado Masi, Campofiorin, Rosso del Veronese I.G.T., Italia

Fettuccine Alfredo

Clásica salsa blanca, con jamón y hongos. / Fettuccine Alfredo classic white sauce, with ham and mushrooms.

€6 500

Maridaje Recomendado Navarro Correas, Colección Privada, Chardonnay, Mendoza, Argentina

Fettuccine de la Costa

Mejillones, camarones y calamares en tomate natural y vino blanco con un toque de pesto y crema. Fettuccine from the Coast Mussels, shrimp and calamari in a fresh tomato and white wine sauce, with a touch of pesto sauce and cream.

€8 800

Maridaje Recomendado Luigi Bosca, Finca La Linda, Torrontés, Mendoza, Argentina

Ravioli Limoncello

Excelente pasta casera rellena de prosciutto y queso mozzarella en salsa de romero y tomillo. / Filled with prosciutto and mozzarella cheese served with rosemary and thyme sauce.

€6 800

Maridaje Recomendado Planeta, La Segreta, Il Rosso, Sicilia D.O.C., Italia

Ravioli Casa Nonna

Pasta fresca rellena de champiñones y queso mozzarella, en salsa de tomate natural. / Fresh pasta stuffed with mushrooms and mozzarella cheese, in a fresh tomato sauce.

€6 800

Maridaje Recomendado Altos del Plata, Syrah, Mendoza, Argentina

Cannelloni de Ricotta y espinaca en salsa rosada

Tradicional pasta rellena de ricotta y espinaca cubierta con salsa rosada y gratinados. Acompañados de ensalada verde. / Traditional fresh pasta filled with ricotta cheese and spinach covered with pink sauce. Served with salad.

€6 900

Maridaje Recomendado San Telmo, Reserva, Chardonnay, Mendoza, Argentina

Lasaña de Res

Elaborada con salsa boloñesa y queso mozzarella y acompañada de ensalada verde. Beef Lasagna with bolognese sauce, mozzarella cheese and served with green salad.

€7 500

Maridaje Recomendado San Telmo, Reserva, Cabernet Sauvignon, Mendoza, Argentina

Gnochi al gusto

Maridaje Recomendado Chivite, Gran Feudo, Crianza, D.O.P. Navarra, España

€7 800

Carnes

Lomito al vino

Al vino tinto, acompañado con puré de papa y vegetales. / Tenderloin in a red wine sauce, served with mashed potatoes and vegetables

€9 900

Maridaje Recomendado Casillero del Diablo, Carménère, Valle Central, Chile

Lomito Parma

Filete de lomito de res con una salsa especial de hongos y queso gorgonzola, acompañado de pure de papa y vegetales. / Tenderloin in a special mushroom and gorgonzola cheese sauce. Served with mashed potatoes and vegetables.

€9 900

Maridaje Recomendado Masi, Costasera, Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G., Italia

Lomito Limoncello

Filete de lomito bañado con salsa a base de demiglace, champiñones y vino tinto: acompañado de puré de papa y vegetales. / Beef Tenderloin covered with a demiglace sauce, mushrooms and red wine. Served with mashed potatoes and vegetables.

€9 900

Maridaje Recomendado Álvaro Palacios, Camins del Priorat, D.O. Priorat, España

Pulpo a la Parrilla

Pulpo cocinado a la parrilla con un toque de vinagreta. / Grilled Octopus served with a light vinaigrette.

€11 500

Maridaje Recomendado Álvaro Palacios, Camins del Priorat, D.O. Priorat, España

Corvina Limoncello

Filete de corvina cubierta con una salsa blanca de camarones y hongos, servida con puré de papa y vegetales. / Seabass fillet in a creamy shrimp and mushroom sauce, and served with mashed potatoes and vegetables.

€9 900

Maridaje Recomendado Navarro Correas, Reserva, Chardonnay, Mendoza, Argentina

Corvina Cuatro Estaciones

Filete de corvina a la plancha con hongos, zanahoria, tomate natural y brócoli, servido con puré de papa y ensalada. / Grilled seabass fillet with mushrooms, carrots, tomatoes and broccoli. Served with mashed potatoes and vegetables.

€9 200

Maridaje Recomendado Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nueva Zelanda

Corvina Pescatore

Corvina con salsa de mariscos salteados, tomate natural y vino blanco. / Seabass with seafood sauce sautéed with tomatoes in white wine.

€9 900

Maridaje Recomendado Álvaro Palacios, La Vendimia, D.O.Ca. Rioja, España

Corvina Pimiento

Corvina en salsa de morrones, alcaparras y vino blanco. / Seabass in a creamy sauce, capers and white wine.

€9 500

Maridaje Recomendado Beringer, Founder's Estate, Pinot Noir, California, USA

Corvina alla Marchese

Filet de corvina cubierto con salsa de camarones jumbo, vino blanco, jugo y ralladura de limón con hierbas salvajes. / Seabass with jumbo shrimp sautéed with garlic butter and white wine, finished with fresh herbs and lemon juice.

€13 500

Maridaje Recomendado LAN, Crianza, D.O.Ca. Rioja, España

Trucha Siciliana

Trucha en salsa blanca, espárragos y gratinada con parmesano. / Trout in white sauce, baked with asparagus and parmesan.

€9 000

Maridaje Recomendado Planeta, Etna, Bianco, Etna D.O.C., Sicilia, Italia

Grigliata mixta (para 2 personas)

Pulpo, calamares, camarones jumbo y trucha a la parrilla. / Octopus, squid, jumbo shrimp and grilled trout.

€24 000

Maridaje Recomendado Navarro Correas, Structura, Mendoza, Argentina

Salmone Stellato

Salmón fresco a la parrilla con salsa de camarones, eneldo, bisque y crema. / Grilled fresh salmon with shrimp sauce, dill, bisque and cream.

€11 800

Maridaje Recomendado Valdecuevas, Verdejo, D.O. Rueda, España

Salmone al Miele

Cubierto con una costra de almendras crujientes y salsa de naranja y miel. Servido en una cama de risotto. / Fresh salmon covered with a crunchy almond crust, orange and honey sauce. Served with pomodoro risotto.

€11 800

Maridaje Recomendado Río de los Pájaros, Pinot Noir, Progreso, Uruguay

Salmone Taggiasca

Filet de Salmón a la parrilla con salsa de aceitunas verdes, alcaparras, vino blanco, fumet de pescado y cebollín. / Grilled Salmon with capers, green olives, white wine, fish stock and parsley.

€11 000

Maridaje Recomendado Planeta, Dorilli, Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G., Sicilia, Italia

Pollo a la Valdostana

Pollo a la parrilla con prosciutto, en salsa de tamarindo y hongos, acompañado de risotto con vegetales. / Grilled chicken with prosciutto, tamarind sauce and mushrooms. Served with vegetables risotto.

€7 800

Maridaje Recomendado Masi, Pian del Griso, Pinot Grigio Valdadige D.O.C., Italia

Pollo Crocantino

Pollo relleno de champiñones en una cremosa salsa y gratinado con queso mozzarella. / Chicken stuffed with mushrooms in a creamy sauce and melted with mozzarella cheese.

€7 500

Maridaje Recomendado Luigi Bosca, Sauvignon Blanc, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Pollo Limoncello

Pechuga a la parrilla bañada con una cremosa salsa de hongos y estragón. Grilled chicken breast topped with a creamy mushroom and tarragon sauce.

Maridaje Recomendado Masi, Brolo Campofiorin Oro, Rosso delle Veronese I.G.T., Italia

€7 500

Jumbo al gusto

Camarones Jumbo en la preparación que usted desee. / Jumbo shrimp in preparing you want.

Maridaje Recomendado Veuve Clicquot, Brut Rosé, A.O.C. Champagne, Francia

€14 000

Pizza

Jamón y hongos

Jamón, mozzarella y champiñones frescos. / Ham and fresh mushrooms with mozzarella cheese.

Maridaje Recomendado Batasiolo, Gavi D.O.C.G. del Comune di Gavi Granée, Piamonte, Italia

€8 500

Margarita

Tomate, orégano, albahaca y mozzarella. / Tomatoes, oregano, basil and mozzarella cheese.

Maridaje Recomendado Batasiolo, Moscato d'Asti D.O.C.G. Bosc d'La Rei, Piamonte, Italia

€7 100

Limoncello

Champiñones, jamón, peperoni, cebolla, chile dulce, salami y mozzarella.
Mushrooms, ham, pepperoni, onions, green peppers, salami and mozzarella cheese.

Maridaje Recomendado Enate, Crianza, D.O. Somontano, España

€8 500

Bebidas

- Naturales
- Gaseosas
- Cervezas Internacionales
- Vino de la casa
- Naturales frozen
- Cervezas Nacionales
- Cocteles