



PIAMONTE  
pasta & pizza

---



@PIAMONTEMOJACAR



PIAMONTE MOJACAR

## CAFÉS

<b>CAFÉ   BOMBÓN   CORTADO</b>	1,30€
<b>CAFÉ CON LECHE   CAPPUCCINO</b>	1,60€
<b>COLA CAO</b>	1,60€
<b>TÉ</b>	1,60€
<b>CARAJILLO   BELMONTE</b>	2,00€
<b>CHOCOLATE CALIENTE</b>	2,50€
<b>ASIÁTICO</b> (CAFÉ + CANELA + LECHE CONDENSADA + LICOR 43 + LIMÓN)	3,00€
<b>CAFÉ CON LECHE BIG</b>	2,50€
<b>MAROCCHINO</b> (CAFÉ + CHOCOLATE CALIENTE + NATA)	2,50€
<b>CAFÉ BATIDO</b>	4,00€
<b>CAFÉ CALYPSO</b> (CAFÉ + TÍA MARÍA + AZÚCAR + NATA)	6,00€
<b>CAFÉ IRLANDÉS</b> (CAFÉ + WHISKY + AZÚCAR + NATA)	6,00€



## BEBIDAS Y REFRESCOS

<b>AGUA NATURAL</b>	2,50€
<b>AGUA CON GAS</b>	2,50€
<b>CAÑA</b>	2,50€
<b>REFRESCO</b> (PEQUEÑO 2,50€   MEDIANO 4,00€   GRANDE 5,00€)	
<b>REFRESCO EN LATA</b>	2,50€
<b>ZUMO DE NARANJA NATURAL</b> (PEQUEÑO 2,50€   MEDIANO 4,00€   GRANDE 5,00€)	
<b>MAHOU   ALHAMBRA   ESTRELLA LEVANTE   ESTRELLA GALICIA</b>	2,50€
<b>RADLER   CORONITA</b>	2,50€
<b>COPA VINO TINTO   ROSADO   BLANCO</b>	3,00€
<b>BRANDY</b>	3,00€
<b>RED BULL</b>	3,00€
<b>SIDRA</b> (STRONG BOW/STOWFORD PRESS)	4,00€
<b>CAVA</b> (1/5)	4,00€
<b>COPA TINTO DE VERANO</b>	3,50€
<b>CERVEZA MEDIANA</b>	4,00€
<b>LICOR RON MIEL</b>	4,00€
<b>COPA SANGRÍA</b>	6,00€
<b>BIG BEER 1L</b>	12,00€
<b>JARRA DE TINTO DE VERANO</b>	10,00€
<b>JARRA DE SANGRÍA</b>	13,00€
<b>CERVEZA GUINNESS</b>	5,00€



## BATIDOS

<b>ZANAHORIA CON NARANJA</b>	5,00€
<b>TROPICAL - PIÑA , PAPAYA Y MANGO</b>	5,00€
<b>FRESA Y NARANJA</b>	5,00€
<b>FRUTA MIXTA</b>	5,00€
<b>MANZANA, FRAMBUESA Y ARÁNDANOS</b>	5,00€
<b>FRESA Y PLÁTANO</b>	5,00€
<b>GREEN PIAMONTE</b> (BROCOLI, ESPINACAS, APIO, PLATANO, PIÑA Y MANGO)	5,00€



## COFFEES

<b>ESPRESSO   BONBON   CORTADO</b>	<b>1,30€</b>
<b>WHITE COFFEE   CAPPUCCINO</b>	<b>1,60€</b>
<b>COLA CAO (HOT MILK WITH CHOCOLATE POWDER)</b>	<b>1,60€</b>
<b>TEA</b>	<b>1,60€</b>
<b>CARAJILLO   BELMONTE</b>	<b>2,00€</b>
<b>HOT CHOCOLATE</b>	<b>2,50€</b>
<b>ASIÁTICO (COFFEE + CINNAMON + CONDENSED MILK + LICOR 43 + LEMON)</b>	<b>3,00€</b>
<b>BIG WHITE COFFEE</b>	<b>2,50€</b>
<b>MAROCCHINO (COFFEE + HOT CHOCOLATE + CREAM)</b>	<b>2,50€</b>
<b>CAFÉ BATIDO</b>	<b>4,00€</b>
<b>CAFÉ CALYPSO (COFFEE + TÍA MARÍA + SUGAR + CREAM)</b>	<b>6,00€</b>
<b>CAFÉ IRLANDÉS (COFFEE + WHISKY + SUGAR + CREAM)</b>	<b>6,00€</b>



## DRINKS AND SOFT DRINKS

<b>STILL WATER</b>	<b>2,50€</b>
<b>SPARKLING WATER</b>	<b>2,50€</b>
<b>SMALL BEER</b>	<b>2,50€</b>
<b>SOFT DRINK</b>	<b>(PEQUEÑO 2,50€   MEDIANO 4,00€   GRANDE 5,00€)</b>
<b>SOFT DRINK (CAN)</b>	<b>2,50€</b>
<b>FRESH ORANGE JUICE.</b>	<b>(PEQUEÑO 2,50€   MEDIANO 4,00€   GRANDE 5,00€)</b>
<b>MAHOU   ALHAMBRA   ESTRELLA LEVANTE   ESTRELLA GALICIA</b>	<b>2,50€</b>
<b>RADLER   CORONITA</b>	<b>2,50€</b>
<b>GLASS OF WINE RED   ROSE   WHITE</b>	<b>3,00€</b>
<b>BRANDY</b>	<b>3,00€</b>
<b>RED BULL</b>	<b>3,00€</b>
<b>CIDER (STRONG BOW/STOWFORD PRESS)</b>	<b>4,00€</b>
<b>CAVA (1/5)</b>	<b>4,00€</b>
<b>GLASS OF TINTO DE VERANO</b>	<b>3,50€</b>
<b>MEDIUM BEER</b>	<b>4,00€</b>
<b>HONEY RUM LIQUOR</b>	<b>4,00€</b>
<b>GLASS OF SANGRÍA</b>	<b>6,00€</b>
<b>BIG BEER 1L</b>	<b>12,00€</b>
<b>JUG DE TINTO DE VERANO</b>	<b>10,00€</b>
<b>JUG DE SANGRÍA</b>	<b>13,00€</b>
<b>GUINNESS BEER</b>	<b>5,00€</b>



## SMOOTHIES

<b>CARROT WITH ORANGE</b>	<b>5,00€</b>
<b>TROPICAL - PINEAPPLE, PAPAYA AND MANGO</b>	<b>5,00€</b>
<b>STRAWBERRY AND ORANGE</b>	<b>5,00€</b>
<b>MIXED FRUITS</b>	<b>5,00€</b>
<b>APPLE, RASPBERRY AND BLUEBERRIES</b>	<b>5,00€</b>
<b>STRAWBERRY AND BANANA</b>	<b>5,00€</b>
<b>GREEN PIAMONTE (BROCCOLI, SPINACH, CELERY, BANANA, PINEAPPLE AND MANGO)</b>	<b>5,00€</b>





## *TOSTADAS*

<b>TOMATE   MANTEQUILLA Y MERMELADA</b>	<b>1,00€</b>
<b>PATÉ   SOBRASADA Y QUESO   TOMATE, ATÚN Y QUESO</b>	<b>1,50€</b>
<b>TOMATE Y JAMÓN SERRANO   TOMATE, JAMÓN YORK Y QUESO</b>	<b>1,50€</b>
<b>AGUACATE , QUESO PHILADELPHIA Y PAVO</b>	<b>2,00€</b>
<b>BRUSCHETTA, PAN DE PUEBLO, RICOTTA, TOMATE EN RODAJAS</b>	<b>2,00€</b>
<b>HUEVOS FRITOS, JAMÓN YORK Y QUESO</b>	<b>2,00€</b>
<b>QUESO AZUL Y JAMÓN SERRANO</b>	<b>2,00€</b>
<b>QUESO BRIE Y CHAMPIÑONES</b>	<b>2,00€</b>
<b>QUESO PHILADELPHIA Y SALMÓN</b>	<b>2,00€</b>
<b>SALMÓN Y RÚCULA</b>	<b>2,00€</b>
<b>TOMATE EN RODAJAS Y QUESO MANCHEGO</b>	<b>2,00€</b>
<b>TOMATE, CEBOLLA, JAMÓN YORK Y QUESO</b>	<b>2,00€</b>
<b>TORTILLA FRANCESA, TOMATE Y QUESO</b>	<b>2,00€</b>

## *BOLLERÍA DE LA CASA*

<b>CROISSANT</b>	<b>1,50€</b>
<b>CROISSANT CON NUTELLA</b>	<b>2,00€</b>
<b>MINI-PIZZA MARGARITA</b>	<b>3,00€</b>
<b>MINI-PIZZA JAMÓN Y QUESO</b>	<b>3,00€</b>
<b>CROISSANT A LA PLANCHA MERMERLADA Y MANTEQUILLA</b>	<b>2,00€</b>
<b>CROISSANT JAMÓN YORK Y QUESO</b>	<b>2,50€</b>

## *CREPES Y GOFRES*

<b>LIMÓN Y AZÚCAR</b>	<b>3,00€</b>
<b>NUTELLA</b>	<b>4,00€</b>
<b>GOFRE + NUTELLA</b>	<b>4,00€</b>
<b>FRESA Y PLÁTANO + HELADO DE VAINILLA</b>	<b>5,50€</b>
<b>GOFRE + NUTELLA Y HELADO DE VAINILLA</b>	<b>5,00€</b>





## TOASTS

<b>TOMATO   BUTTER AND JAM</b>	<b>1,00€</b>
<b>PATE   SOBRASADA AND CHEESE   TOMATO, TUNA AND CHEESE</b>	<b>1,50€</b>
<b>TOMATO AND SERRANO HAM   TOMATO, ENGLISH HAM AND CHEESE</b>	<b>1,50€</b>
<b>AVOCADO, PHILADELPHIA CHEESE AND TURKEY</b>	<b>2,00€</b>
<b>BRUSCHETTA, VILLAGE BREAD, RICOTTA, SLICED TOMATOES</b>	<b>2,00€</b>
<b>FRIED EGGS, ENGLISH HAM AND CHEESE</b>	<b>2,00€</b>
<b>BLUE CHEESE AND SERRANO HAM</b>	<b>2,00€</b>
<b>BRIE CHEESE AND MUSHROOMS</b>	<b>2,00€</b>
<b>PHILADELPHIA CHEESE AND SALMON</b>	<b>2,00€</b>
<b>SALMON AND ROCKET</b>	<b>2,00€</b>
<b>SLICED TOMATO AND MANCHEGO CHEESE</b>	<b>2,00€</b>
<b>TOMATO, ONION, ENGLISH HAM AND CHEESE</b>	<b>2,00€</b>
<b>FRENCH TORTILLA, TOMATO AND CHEESE</b>	<b>2,00€</b>

## HOUSE PASTRIES

<b>CROISSANT</b>	<b>1,50€</b>
<b>CROISSANT WITH NUTELLA</b>	<b>2,00€</b>
<b>MINI PIZZA MARGARITA</b>	<b>3,00€</b>
<b>MINI PIZZA HAM AND CHEESE</b>	<b>3,00€</b>
<b>GRILLED CROISSANT JAM AND BUTTER</b>	<b>2,00€</b>
<b>CROISSANT ENGLISH HAM AND CHEESE</b>	<b>2,50€</b>

## CREPES AND WAFFLES

<b>LEMON AND SUGAR</b>	<b>3,00€</b>
<b>NUTELLA</b>	<b>4,00€</b>
<b>WAFFLE + NUTELLA</b>	<b>4,00€</b>
<b>STRAWBERRY AND BANANA + VANILLA ICE CREAM</b>	<b>5,50€</b>
<b>WAFFLE + NUTELLA AND VANILLA ICE CREAM</b>	<b>5,00€</b>





## SNACK Y DESAYUNO

<b>HUEVOS REVUELTOS</b>	<b>3,50€</b>
<b>HUEVOS ESCALFADOS + PAN TOSTADO</b>	<b>3,50€</b>
<b>HUEVOS REVUELTOS + GAMBAS</b>	<b>4,00€</b>
<b>HUEVOS REVUELTOS + CHAMPIÑONES</b>	<b>4,00€</b>
<b>HUEVOS REVUELTOS + BACON</b>	<b>4,00€</b>
<b>HUEVOS REVUELTOS + SALMÓN Y PAN TOSTADO</b>	<b>4,50€</b>
<b>MEDIO DESAYUNO INGLÉS</b> ( BACON + HUEVO FRITO + CHAMPIÑONES + TOMATE + SALCHICHA + ALUBIAS + HASH BROWN + PAN TOSTADO)	<b>4,49€</b>
<b>BAGUETTE DESAYUNO INGLÉS + PATATAS FRITAS</b>	<b>5,49€</b>
<b>DESAYUNO INGLÉS</b> (2 BACON + HUEVO FRITO + CHAMPIÑONES + TOMATE + 2 SALCHICHAS + ALUBIAS + HASH BROWN + MORCILLA + PAN TOSTADO)	<b>5,50€</b>
<b>BACON, HUEVOS FRITOS Y PATATAS FRITAS + PAN TOSTADO</b>	<b>5,50€</b>
<b>COPA DE YOGURT CON FRUTAS DEL BOSQUE Y FRESA</b>	<b>6,00€</b>
<b>COPA DE YOGURT DE FRUTA MIXTA CON ANACARDOS, FRAMBUESA Y COPOS DE AVENA</b>	<b>7,00€</b>
<b>BOL DE FRUTAS</b>	<b>4,00€</b>
<b>BOL DE FRESA Y PLÁTANO</b>	<b>5,00€</b>
<b>SANDWICH BIG YORK Y QUESO</b>	<b>5,00€</b>
<b>SANDWICH BIG</b> DE PAN DE HOGAZA, PAVO, LECHUGA, PEPINO, HUEVO COCIDO Y QUESO FRESCO	<b>6,49€</b>
<b>SANDWICH BIG</b> DE PAN DE HOGAZA, RODAJAS DE TOMATE, BONITO DEL NORTE, CEBOLLA ROJA Y HUEVO COCIDO	<b>6,49€</b>

## HAMBURGUESAS

<b>TERNERA Y QUESO</b> CON PATATAS FRITAS	<b>6,99€</b>
<b>TERNERA, TOMATE, LECHUGA Y QUESO DE CABRA</b> CON PATATAS FRITAS	<b>7,99€</b>
<b>DOBLE TERNERA, TOMATE, FOIE DE PATO, QUESO CHEDAR Y CEBOLLA CARAMELIZADA</b> CON PATATAS FRITAS	<b>9,99€</b>





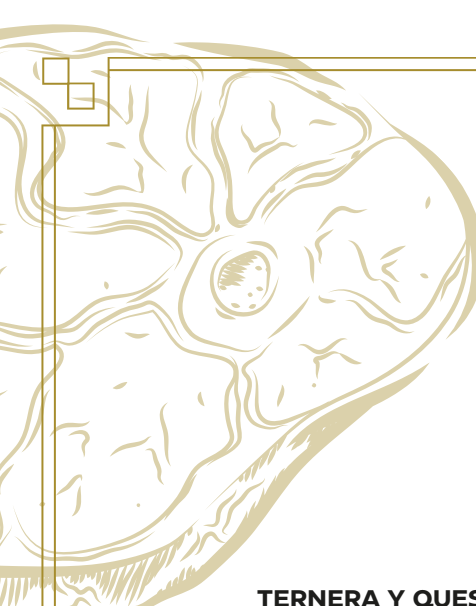
## *SNACKS AND BREAKFAST*

<b>SCRAMBLED EGGS</b>	<b>3,50€</b>
<b>POACHED EGGS + TOASTED BREAD</b>	<b>3,50€</b>
<b>SCRAMBLED EGGS + PRAWNS</b>	<b>3,50€</b>
<b>SCRAMBLED EGGS + MUSHROOMS</b>	<b>4,00€</b>
<b>SCRAMBLED EGGS + BACON</b>	<b>4,00€</b>
<b>SCRAMBLED EGGS + SALMON AND TOASTED BREAD</b>	<b>4,50€</b>
<b>HALF ENGLISH BREAKFAST</b> (BACON + FRIED EGG + MUSHROOMS + TOMATO + SAUSAGE + BEANS + HASH BROWN + TOASTED BREAD)	<b>4,49€</b>
<b>BAGUETTE ENGLISH BREAKFAST + CHIPS</b>	<b>5,49€</b>
<b>ENGLISH BREAKFAST</b> (2 BACON + FRIED EGG + MUSHROOMS + TOMATO + 2 SAUSAGES + BEANS + HASH BROWN + MORCILLA + TOASTED BREAD)	<b>5,50€</b>
<b>BACON, FRIED EGGS AND CHIPS + TOASTED BREAD</b>	<b>5,50€</b>
<b>YOGURT CUP WITH FOREST FRUITS AND STRAWBERRY</b>	<b>6,00€</b>
<b>CUP OF MIXED FRUIT YOGURT WITH CASHEW NUTS, RASPBERRY AND OAT FLAKES</b>	<b>7,00€</b>
<b>FRUIT BOWL</b>	<b>4,00€</b>
<b>STRAWBERRY AND BANANA BOWL</b>	<b>5,00€</b>
<b>BIG SANDWICH</b> HAM AND CHEESE	<b>5,00€</b>
<b>BIG SANDWICH</b> OF LOAF BREAD, TURKEY, LETTUCE, CUCUMBER, COOKED EGG AND FRESH CHEESE	<b>6,49€</b>
<b>BIG SANDWICH</b> OF LOAF BREAD, TOMATO SLICES, NORTH TUNA, RED ONION AND COOKED EGG	<b>6,49€</b>

## *BURGERS*

<b>CHEESEBURGER WITH CHIPS</b>	<b>6,99€</b>
<b>BEEF BURGER, TOMATO, LETTUCE, GOATS CHEESE WITH CHIPS</b>	<b>7,99€</b>
<b>DOUBLE BEEF BURGER WITH TOMATO, DUCK FOIE, CHEDDAR CHEESE AND CARAMELISED ONIONS WITH CHIPS</b>	<b>9,99€</b>





## HAMBURGUESAS

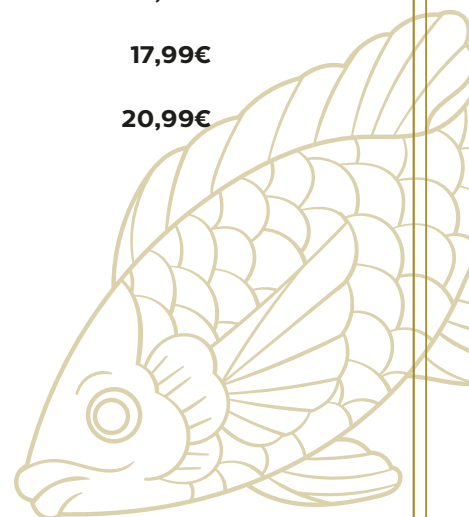
<b>TERNERA Y QUESO CON PATATAS FRITAS</b>	<b>6,99€</b>
<b>TERNERA, TOMATE, LECHUGA Y QUESO DE CABRA CON PATATAS FRITAS</b>	<b>7,99€</b>
<b>DOBLE TERNERA, TOMATE, FOIE DE PATO, QUESO CHEDAR Y CEBOLLA CARAMELIZADA CON PATATAS FRITAS</b>	<b>9,99€</b>

## CARNES

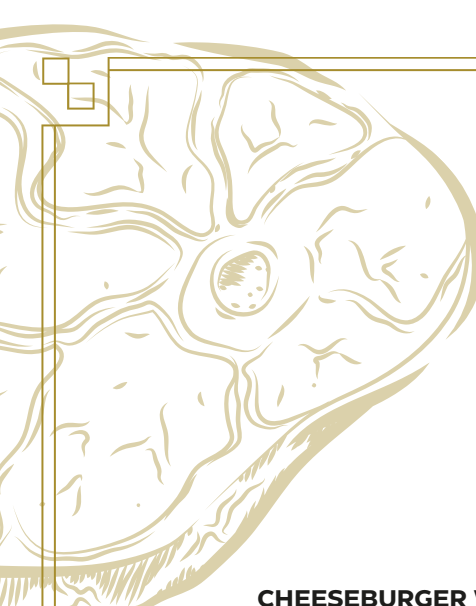
<b>PLUMA IBÉRICA CON PATATAS FRITAS CON FLORES DE SAL NEGRA Y BLANCO</b>	<b>13,99€</b>
<b>MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO CON REDUCCIÓN DE CHERDONOY CON PATATAS FRITAS</b>	<b>13,99€</b>
<b>ENTRECOT A LA PLANCHA CON VERDURAS DE TEMPORADA</b>	<b>20,99€</b>
<b>SOLOMILLO PIAMONTE CON SALSA SUAVE DE BOLETUS Y GUARNICIÓN</b>	<b>24,99€</b>
<b>FIORENTINA A LA PIEDRA (1KG/1,2KG) PARA 2 PERSONAS</b>	<b>49,99€</b>

## PESCADO

<b>ANILLAS A LA ROMANA</b>	<b>14,99€</b>
<b>CALAMARES A LA PLANCHA CON TOMATITO ECOLÓGICO</b>	<b>17,99€</b>
<b>PATA DE PULPO A LA PLANCHA CON ENSALADA DE TEMPORADA Y PATATAS FRITAS</b>	<b>20,99€</b>







## BURGERS

---

CHEESEBURGER WITH CHIPS	6,99€
BEEF BURGER, TOMATO, LETTUCE, GOATS CHEESE WITH CHIPS	7,99€
DOUBLE BEEF BURGER WITH TOMATO, DUCK FOIE, CHEDDAR CHEESE AND CARAMELISED ONIONS WITH CHIPS	9,99€

## MEAT

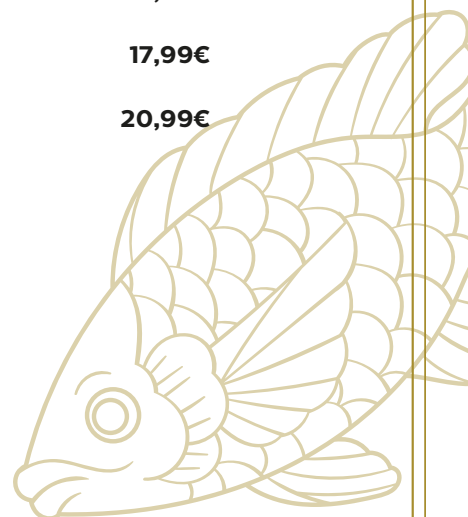
---

IBERIAN PORK PLUMA ACCOMPANIED BY CHIPS SPRINKLED WITH BLACK AND WHITE SALT	13,99€
PORK MEDALLIONS IN A CHARDONNAY REDUCTION ACCOMPANIED WITH CHIPS	13,99€
GRILLED ENTRECOT STEAK WITH SEASONAL VEGETABLES	20,99€
PIAMONTE SIRLOIN STEAK WITH A SMOOTH BOLETUS SAUCE AND GARNISH	24,99€
FIORENTINA A LA PIEDRA (1KG/1,2KG) FOR 2 PEOPLE	49,99€

## FISH

---

SQUID RINGS IN BATTER	14,99€
GRILLED SQUID WITH ORGANIC TOMATO'S	17,99€
GRILLED OCTOPUS LEG WITH SEASONAL SALAD AND CHIPS	20,99€



## ENTRANTES

<b>CARPACCIO DE TERNERA, LÁMINAS DE CHAMPIÑONES, APIO Y PARMESANO</b>	<b>12,00€</b>
<b>CARPACCIO DE PULPO CON JUGO DE LIMÓN Y HOJA FRESCA</b>	<b>12,00€</b>
<b>ENSALADA CÉSAR. POLLO CRUJIENTE Y LASCAS DE PARMESANO</b>	<b>10,00€</b>
<b>VITELLO TONNATO. TERNERA ASADA CON MAYONESA DE ATÚN Y ALCAPARRAS</b>	<b>12,00€</b>
<b>CARPACCIO DE ATÚN ROJO CON TARTAR DE AGUACATE</b>	<b>12,00€</b>
<b>BURRATA, TOMATE PREMIUM Y ACEITE DE ALBAHACA</b>	<b>12,00€</b>
<b>BURRATA DE TRUFA CON JAMÓN IBÉRICO, PAN DE PUEBLO Y TOMATE CHERRY</b>	<b>14,99€</b>
<b>BURRATA DE PESTO ITALIANO</b>	<b>14,99€</b>
<b>BURRATA AL GORGONZOLA</b>	<b>14,99€</b>
<b>FOIE MICUIT DE PATO, PAN DE JENJIBRE Y CONFITURA DE PÉTALOS</b>	<b>14,00€</b>
<b>MELÓN CON JAMÓN IBÉRICO</b>	<b>12,00€</b>
<b>CANELONES DE BERENJENA RELLENOS DE PROVOLONE, SALSA DE TOMATES ECOLÓGICOS Y PARMESANO</b>	<b>12,00€</b>
<b>PROVOLONE AL HORNO</b>	<b>10,00€</b>
<b>RAVIOLIS DE FOIE DE PATO CON CREMOSO DE TRUFA</b>	<b>16,00€</b>
<b>SALMOREJO CORDOBÉS DE LA CASA PIAMONTE</b>	<b>9,99€</b>
<b>COCKTAIL DE GAMBÓN Y SALMÓN CON SALSA ROSA, PIÑA Y MANGO</b>	<b>12,00€</b>
<b>IMPEPATA DE MEJILLONES AL VAPOR</b>	<b>14,99€</b>
<b>PIRULETA DE LANGOSTINO A LA PLANCHA</b>	...
<b>ANTIPASTO ITALIANO</b> (MIXTO DE EMBUTIDO ITALIANO, ALCACHOFA A LA BRASA, FUNGUS MISTI TRIFOLATI, CIPOLLINES Y BORETTANE)	<b>14,99€</b>
<b>SURTIDO DE CROQUETAS</b> (QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARMELIZADA, PARMESANO Y BOLETUS Y RABO DE TORO)	<b>14,99€</b>

## ENSALADAS

**PIAMONTE:** BOUQUET DE HOJAS FRESCAS, TOMATE ORGÁNICO, BONITO EN AOVE, TOMATES SECOS Y DADOS DE SALMÓN MARINADO **13,00€**

**CAPRESE:** RODAJA DE TOMATE PREMIUM, MOZZARELLA BÚFALA Y PESTO **10,00€**

**MEDITERRÁNEA:** HOJA FRESCA, TOMATITOS ECOLÓGICOS, CEBOLLA, ZANAHORIA Y ATÚN **10,00€**

**SABOROSA:** TOMATE EN RODAJAS, PIÑONES, BOUQUET DE HOJAS FRESCAS, CON QUESO DE CABRA A LA PLANCHA Y SU REDUCCIÓN DE VINAGRE DE MODENA CON MIEL **13,00€**

**FERRE:** BOUQUET DE HOJAS FRESCAS, TOMATE RAF, MIX DE LECHUGA, SALMÓN NORUEGO, QUESO FETA Y GAMBONES A LA PLANCHA **15,99€**



## STARTERS

<b>BEEF CARPACCIO, SLICED MUSHROOMS, CELERY AND PARMESAN</b>	<b>12,00€</b>
<b>OCTOPUS CARPACCIO WITH LEMON AND FRESH LEAF GARNISH</b>	<b>12,00€</b>
<b>CAESAR SALAD. CRISPY CHICKEN WITH SLICED PARMESAN</b>	<b>10,00€</b>
<b>VITELLO TONNATO. ROAST BEEF WITH TUNA MAYONNAISE AND CAPERS</b>	<b>12,00€</b>
<b>RED TUNA CARPACCIO WITH AVOCADO TARTAR</b>	<b>12,00€</b>
<b>BURRATA, PREMIUM TOMATO'S AND BASIL OIL</b>	<b>12,00€</b>
<b>TRUFFLE BURRATA WITH IBERIAN HAM, VILLAGE BREAD AND TOMATO CHERRY</b>	<b>14,99€</b>
<b>ITALIAN PESTO BURRATA</b>	<b>14,99€</b>
<b>BURRATA WITH GORGONZOLA</b>	<b>14,99€</b>
<b>DUCK FOIE PATE, SPICED GINGER BREAD AND PETAL JAM</b>	<b>14,00€</b>
<b>MELON WITH IBERIAN HAM</b>	<b>12,00€</b>
<b>AUBERGINE CANNELLONI STUFFED WITH PROVOLONE, ORGANIC TOMATO SAUCE AND PARMESAN</b>	<b>12,00€</b>
<b>OVEN BAKED PROVOLONE</b>	<b>10,00€</b>
<b>DUCK FOIE RAVIOLI WITH A TRUFFLE SAUCE</b>	<b>16,00€</b>
<b>SALMOREJO CORDOBÉS FRESH FROM PIAMONTE</b>	<b>9,99€</b>
<b>PRAWN AND SALMON COCKTAIL WITH PINK SAUCE, PINEAPPLE AND MANGO</b>	<b>12,00€</b>
<b>STEAMED MUSSELS</b>	<b>14,99€</b>
<b>GRILLED PRAWN LOLLIPOP</b>	'''
<b>ITALIAN ANTIPASTO</b> (MIXED ITALIAN SAUSAGE, GRILLED ARTICHOKE, FUNGHI MISTI TRIFOLATI, CIPOLLINES AND BORETTANE)	<b>14,99€</b>
<b>ASSORTMENT OF CROQUETTES</b> (GOAT CHEESE AND CARAMELIZED ONION, PARMESAN AND BOLETUS AND BULL TAIL)	<b>14,99€</b>

## SALADS

---

<b>PIAMONTE:</b> BOUQUET OF FRESH LEAVES, ORGANIC TOMATO, BONITO IN AOVE OIL, DRIED TOMATOES AND DICED MARINATED SALMON	<b>13,00€</b>
<b>CAPRESE:</b> PREMIUM SLICED TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA AND PESTO	<b>10,00€</b>
<b>MEDITERRANEAN:</b> FRESH MIXED LEAVES, ORGANIC TOMATOES, ONION, CARROT AND TUNA	<b>10,00€</b>
<b>SABOROSA:</b> SLICED TOMATOES, PINE NUTS, BOUQUET OF FRESH LEAVES, WITH GRILLED GOAT CHEESE AND A VINEGAR REDUCTION WITH HONEY	<b>13,00€</b>
<b>FERRE:</b> FRESH LEAF BOUQUET, RAF TOMATO, LETTUCE MIX, NORWEGIAN SALMON, FETA CHEESE AND GRILLED PRAWNS	<b>15,99€</b>



## PASTA



**ESPAGUETIS**  
**TAGLIATELLE**  
**PENNE - MACARRONES**  
**FAGOTTINI RELLENO DE PERA**  
**PASTA VEGETARIANA**  
**GNOCCHI**  
**CASARECCE**  
**PASTA PARA CELIACOS**  
**INTEGRAL**

## SALSA PARA PASTA

(ENTRE PARENTESIS LA COMBINACIÓN RECOMENDADA)

<b>BOLOGNESA</b> (TODO TIPO DE PASTA)	<b>12,00€</b>
<b>CARBONARA CON GUANCIALE</b> (TODO TIPO DE PASTA)	<b>12,00€</b>
<b>MARE E MONTI:</b> SETILLAS, GAMBAS Y NATA (TAGLIATELLE - PENNE)	<b>12,00€</b>
<b>SALMÓN Y NATA</b> (TAGLIATELLE - PENNE - ESPAGUETIS)	<b>12,00€</b>
<b>VONGOLE:</b> ALMEJAS, AJO Y ACEITE EXTRA (ESPAGUETIS)	<b>12,00€</b>
<b>MARINERA:</b> GAMBAS, ALMEJAS, TOMATES ECOLÓGICOS, ACEITE Y AJO (ESPAGUETIS)	<b>14,00€</b>
<b>PUTANESCA:</b> ALCAPARRAS, ACEITUNAS NEGRAS, ANCHOA Y GUINDILLA (TODO TIPO DE PASTA)	<b>12,00€</b>
<b>TOSCANA:</b> VERDURAS DE TEMPORADA Y TOMATE (TODO TIPO DE PASTA)	<b>10,00€</b>
<b>PESTO:</b> ACEITE, ALBAHACA, AJO Y PIÑONES (TODO TIPO DE PASTA)	<b>10,00€</b>
<b>ARRABBIATA:</b> TOMATITOS CHERRY, ACEITE EXTRA, AJO Y GUINDILLA (TODO TIPO DE PASTA)	<b>10,00€</b>
<b>4 QUESOS:</b> CREMA DE QUESO, GORGONZOLA, PARMESANO, MOZZARELLA Y FONTINA (TODO TIPO DE PASTA)	<b>12,00€</b>
<b>TRUFA BLANCA Y NEGRA</b> (TAGLIATELLE)	<b>14,00€</b>
<b>AMATRICIANA:</b> BACON, TOMATE Y PICANTE (TODO TIPO DE PASTA)	<b>10,00€</b>

## PASTA

---



**SPAGHETTI**  
**TAGLIATELLE**  
**PENNE - MACARONI**  
**PEAR STUFFED FAGOTTINI**  
**VEGETARIAN PASTA**  
**GNOCCHI**  
**CASARECCE**  
**CELIAC PASTA**  
**INTEGRAL**

## PASTA SAUCE

---

(RECOMMENDED COMBINATIONS)

<b>BOLOGNESE</b> (ALL KINDS OF PASTA)	<b>12,00€</b>
<b>CARBONARA WITH GUANCIALE</b> (ALL KINDS OF PASTA)	<b>12,00€</b>
<b>MARE E MONTI:</b> MUSHROOMS, PRAWNS AND CREAM (TAGLIATELLE - PENNE)	<b>12,00€</b>
<b>SALMON AND CREAM</b> (TAGLIATELLE - PENNE - SPAGHETTI)	<b>12,00€</b>
<b>VONGOLE:</b> CLAMS, GARLIC AND EXTRA OIL (SPAGHETTI)	<b>12,00€</b>
<b>MARINERA:</b> PRAWNS, CLAMS, ORGANIC TOMATOES, OIL AND GARLIC (SPAGHETTI)	<b>14,00€</b>
<b>PUTANESCA:</b> CAPERS, BLACK OLIVES, ANCHOVY AND CHILI PEPPER (ALL KINDS OF PASTA)	<b>12,00€</b>
<b>TUSCANY:</b> SEASONAL VEGETABLES AND TOMATO (ALL KINDS OF PASTA)	<b>10,00€</b>
<b>PESTO:</b> OIL, BASIL, GARLIC AND PINE NUTS (ALL KINDS OF PASTA)	<b>10,00€</b>
<b>ARRABBIATA:</b> CHERRY TOMATOES, EXTRA OIL, GARLIC AND CHILLI (ALL KINDS OF PASTA)	<b>10,00€</b>
<b>4 CHEESES:</b> CREAM CHEESE, GORGONZOLA, PARMESAN, MOZZARELLA AND FONTINA (ALL KINDS OF PASTA)	<b>12,00€</b>
<b>BLACK AND WHITE TRUFFLE</b> (TAGLIATELLE)	<b>14,00€</b>
<b>AMATRICIANA:</b> BACON, TOMATO AND CHILI (ALL KINDS OF PASTA)	<b>10,00€</b>



## *PASTA ARTESANA*

---

<b>GIGANTE RELLENO DE BOLETUS CON CREMOSO DE TRUFA</b>	<b>16,00€</b>
<b>GIRASOLE DE MASCARPONE Y NUEZ CON SALSA SUAVE DE GORGONZOLA</b>	<b>16,00€</b>
<b>RAVIOLONE DE SALMÓN DE LA CASA PIAMONTE</b>	<b>16,00€</b>
<b>FIOCCO DE MANZANA Y CANELA CON FOIE CREAM</b>	<b>16,00€</b>

## *RISOTTOS*

---

<b>AZAFRAN Y BOLETUS</b>	<b>14,00€</b>
<b>SCOGLIO Y SALMÓN AHUMADO</b>	<b>14,00€</b>
<b>RISOTTO CLASSICO A LA PARMIGIANA</b>	<b>14,00€</b>

## *LASAGNA - LASAÑA*

---

<b>LASAGNA BOLOGÑESA</b>	<b>13,50€</b>
<b>CANELONES DE RICOTA Y ESPINACA GRATINADO</b>	<b>12,50€</b>
<b>MELANZANA ALLA PARMIGIANA (BERENGENA)</b>	<b>12,99€</b>







## *ARTISAN PASTA*

---

<b>GIANT STUFFED WITH BOLETUS WITH CREAMY TRUFFLE</b>	<b>16,00€</b>
<b>MASCARPONE AND WALNUT SUNFLOWER WITH MILD GORGONZOLA SAUCE</b>	<b>16,00€</b>
<b>SALMON RAVIOLONE FROM THE PIAMONTE HOUSE</b>	<b>16,00€</b>
<b>FIOCCO DE MANZANA Y CANELA CON FOIE CREAM</b>	<b>16,00€</b>

## *RISOTTOS*

---

<b>SAFFRON AND BOLETUS</b>	<b>14,00€</b>
<b>SCOGLIO AND SMOKED SALMON</b>	<b>14,00€</b>
<b>RISOTTO CLASSIC A LA PARMIGIANA</b>	<b>14,00€</b>

## *LASAGNA*

---

<b>LASAGNA BOLOGNESE</b>	<b>13,50€</b>
<b>RICOTA AND SPINACH CANNELLONI GRATIN</b>	<b>12,50€</b>
<b>MELANZANA ALLA PARMIGIANA (EGGPLANT)</b>	<b>12,99€</b>



## PIZZA




<b>MARGARITA:</b> TOMATE Y MOZZARELLA	9,00€
<b>PROSCIUTTO:</b> JAMÓN YORK	10,00€
<b>BACON:</b> BACON Y MOZZARELLA	11,00€
<b>TONNO:</b> ATÚN Y CEBOLLA	11,00€
<b>MILANESA:</b> CHAMPIÑONES, BRIE Y HUEVO	12,00€
<b>CAPRICHOSA:</b> JAMÓN YORK, CHAMPIÑONES, ALCACHOFAS Y ACEITUNAS NEGRAS	12,00€
<b>CARBONARA:</b> BACON, HUEVO Y PARMIGIANO	12,00€
<b>DIABOLA:</b> CHORIZO PICANTE	12,00€
<b>HAWAI:</b> JAMÓN YORK Y PIÑA	12,00€
<b>QUATTRO ESTACIONES</b> (IGUAL QUE CAPRICHOSA PERO DISTINTA DISTRIBUCIÓN)	12,00€
<b>TOSCANA:</b> VERDURAS NATURALES DE TEMPORADA	12,00€
<b>4 QUESOS:</b> MOZZARELLA, GORGONZOLA, FONTINA Y PARMIGIANO	12,00€
<b>SICILIANA:</b> CHORIZO PICANTE, CHAMPIÑONES Y PIMIENTOS	12,00€
<b>FRANKFURT:</b> SALCHICHAS FRANKFURT, MOZZARELLA Y TOMATE	12,00€
<b>NAPOLI:</b> ANCHOA, ACEITUNA NEGRA Y ALCAPARRAS	11,00€

## PIZZAS ESPECIALES

<b>INGLESA:</b> BACON, CHAMPIÑONES, POLLO MARINADO Y HUEVO DE CODORNIZ	14,00€
<b>BOMBA:</b> BACON, CEBOLLA, FRANKFURT Y HUEVO	14,00€
<b>BARBACOA:</b> POLLO Y TERNERA EN SALSA BARBACOA	14,00€
<b>CALZONE:</b> JAMÓN YORK, CHAMPIÑONES Y ATÚN	14,00€
<b>SALMÓN:</b> SALMÓN NORUEGO Y BRIE	14,00€
<b>PIAMONTE:</b> JAMÓN IBÉRICO, QUESO DE CABRA, CEBOLLA CARMELIZADA Y PIQUILLO	14,00€
<b>CARBONARA BLANCA:</b> MOZZARELLA, BACON, HUEVO Y PARMIGIANO	14,00€
<b>CAPRESE:</b> MOZZARELLA FUNDIDA, TOMATITOS ECOLÓGICOS Y MOZZARELLA FRESCA	14,00€
<b>MARINERA:</b> TOMATE, MOZZARELLA, GAMBAS Y ALMEJAS	14,00€
<b>BISMARCK:</b> PROCIUTTO, HUEVO CAMPERO Y LASCAS DE PARMESANO	14,00€
<b>PESTO:</b> TOMATE, MOZZARELLA, PESTO, TOMATE CHERRY Y LASCAS DE PARMESANO	14,00€
<b>TRICOLORE:</b> TOMATE A RODAJA, JAMÓN IBÉRICO, MOZZARELLA BUFALA Y RÚCULA	15,00€
<b>MARE Y MONTI:</b> BOLETUS, BACON Y GAMBAS	15,00€
<b>FIorentINA:</b> RICOTTA, ESPINACAS Y SALCHICHA FRESCA	15,00€
<b>TRANTINA:</b> GORGONZOLA, SPECK Y NUECES	15,00€

## PIZZA



<b>MARGARITA: TOMATO AND MOZZARELLA</b>	<b>9,00€</b>
<b>PROSCIUTTO: HAM</b>	<b>10,00€</b>
<b>BACON: BACON AND MOZZARELLA</b>	<b>11,00€</b>
<b>TONNO: TUNA AND ONION</b>	<b>11,00€</b>
<b>MILANESA: MUSHROOMS, BRIE AND EGG</b>	<b>12,00€</b>
<b>CAPRICHOSA: HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKES AND BLACK OLIVES</b>	<b>12,00€</b>
<b>CARBONARA: BACON, EGG AND PARMIGIANO</b>	<b>12,00€</b>
<b>DIABOLA: SPICY CHORIZO</b>	<b>12,00€</b>
<b>HAWAII: HAM AND PINEAPPLE</b>	<b>12,00€</b>
<b>FOUR SEASONS (SAME AS CAPRICHOSA BUT IN DIFFERENT SECTIONS)</b>	<b>12,00€</b>
<b>TUSCANY: NATURAL SEASONAL VEGETABLES</b>	<b>12,00€</b>
<b>4 CHEESES: MOZZARELLA, GORGONZOLA, FONTINA AND PARMIGIANO</b>	<b>12,00€</b>
<b>SICILIAN: SPICY CHORIZO, MUSHROOMS AND PEPPERS</b>	<b>12,00€</b>
<b>FRANKFURT: FRANKFURT SAUSAGES, MOZZARELLA AND TOMATO</b>	<b>12,00€</b>
<b>NAPOLI: ANCHOVIES, BLACK OLIVES AND CAPERS</b>	<b>11,00€</b>

## SPECIAL PIZZAS

<b>ENGLISH: BACON, MUSHROOMS, MARINATED CHICKEN AND QUAIL EGG</b>	<b>14,00€</b>
<b>BOMB: BACON, ONION, FRANKFURT AND EGG</b>	<b>14,00€</b>
<b>BARBECUE: CHICKEN AND BEEF IN BARBECUE SAUCE</b>	<b>14,00€</b>
<b>CALZONE: HAM, MUSHROOMS AND TUNA</b>	<b>14,00€</b>
<b>SALMON: NORWEGIAN SALMON AND BRIE</b>	<b>14,00€</b>
<b>PIAMONTE: IBERIAN HAM, GOATS CHEESE, CARAMELIZED ONION AND PIQUILLO PEPPER</b>	<b>14,00€</b>
<b>WHITE CARBONARA: MOZZARELLA, BACON, EGG AND PARMIGIANO</b>	<b>14,00€</b>
<b>CAPRESE: MELTED MOZZARELLA, ORGANIC TOMATOES AND FRESH MOZZARELLA</b>	<b>14,00€</b>
<b>MARINERA: TOMATO, MOZZARELLA, PRAWNS AND CLAMS</b>	<b>14,00€</b>
<b>BISMARCK: PROCIUTTO, FREE-RANGE EGG AND PARMESAN FLAKES</b>	<b>14,00€</b>
<b>PESTO: TOMATO, MOZZARELLA, PESTO, CHERRY TOMATOES AND PARMESAN SLICES</b>	<b>14,00€</b>
<b>TRICOLORE: SLICED TOMATOES, IBERIAN HAM, BUFALA MOZZARELLA AND ROCKET</b>	<b>15,00€</b>
<b>MARE Y MONTI: BOLETUS, BACON AND PRAWNS</b>	<b>15,00€</b>
<b>FIorentina: RICOTTA, SPINACH AND FRESH SAUSAGE</b>	<b>15,00€</b>
<b>TRANTINA: GORGONZOLA, SPECK AND WALNUTS</b>	<b>15,00€</b>





# POSTRES

---

<b>PIZZA NUTELLA</b>	<b>8,00€</b>
<b>TIRAMISÚ</b>	<b>4,50€</b>
<b>TIRAMISÚ (SIN GLUTEN)</b>	<b>5,50€</b>
<b>PANNA COTTA Y GELÉ DE FRAMBUESA</b>	<b>4,50€</b>
<b>TARTA DEL DIA</b>	<b>5,00€</b>
<b>COULANT DE CHOCOLATE BLANCO (SIN GLUTEN)</b>	<b>5,50€</b>
<b>COULANT DE CHOCOLATE NEGRO Y GELÉ DE VAINILLA Y NUECES CONFITADAS</b>	<b>5,50€</b>
<b>HELADO DE TURRÓN ARTESANO (3 BOLAS)</b>	<b>6,00€</b>
<b>HELADO DE VAINILLA (3 BOLAS)</b>	<b>5,00€</b>
<b>HELADO DE CHOCOLATE (3 BOLAS)</b>	<b>5,00€</b>
<b>HELADO DE YOGURT DE FRUTAS DEL BOSQUE (3 BOLAS)</b>	<b>5,00€</b>
<b>BOL DE FRUTA FRESCA</b>	<b>4,00€</b>





# DESSERTS

---

<b>NUTELLA PIZZA</b>	<b>8,00€</b>
<b>TIRAMISU</b>	<b>4,50€</b>
<b>TIRAMISU (GLUTEN FREE)</b>	<b>5,50€</b>
<b>PANNA COTTA AND RASPBERRYJELLY</b>	<b>4,50€</b>
<b>CAKE OF THE DAY</b>	<b>5,00€</b>
<b>WHITE CHOCOLATE COULANT (GLUTEN FREE)</b>	<b>5,50€</b>
<b>BLACK CHOCOLATE AND VANILLA JELLY AND CANDIED WALNUTS</b>	<b>5,50€</b>
<b>ARTISAN NOUGAT ICE CREAM (3 SCOOPS)</b>	<b>6,00€</b>
<b>VANILLA ICE CREAM (3 SCOOPS)</b>	<b>5,00€</b>
<b>CHOCOLAT ICE CREAM (3 SCOOPS)</b>	<b>5,00€</b>
<b>FOREST FRUIT YOGURT ICE CREAM (3 SCOOPS)</b>	<b>5,00€</b>
<b>BOWL OF FRESH FRUIT</b>	<b>4,00€</b>



## CARTA DE VINOS

### VINO TINTO

BOZETO DE EXOPTO (D.O RIOJA) 6 MESES DE CRIANZA	17,00€
TAMIZ DE TEOFILO REYES (D.O RIBERA DEL DUERO) 6 MESES DE BARRICA	17,00€
ZUAZO GASTÓN (D.O. RIBERA DEL DUERO)	17,00€
MUGA CRIANZA (D.O. RIOJA)	28,00€
EMILIO MORO (D.O. RIBERA DEL DUERO)	26,00€
RAMÓN BILBAO CRIANZA (D.O. RIOJA)	17,00€
ARCO DE CUIEL ROBLE (D.O. RIBERA DEL DUERO)	17,00€

### VINO BLANCO

CVERDEJO FINCA TRESOLMOS (D.O RUEDA)	15,00€
OTAZU CHARDONNAY (D.O NAVARRA) 100% CHARDONNAY	17,00€
FINCA VINOS ALBARIÑO	19,00€
MARTÍN CODAX ALBARIÑO (D.O. RIAS BAIXAS)	19,00€
PEÑASCAL FRIZZANTE 5,5 (D.O. RUEDA)	14,00€
BOYANTE VERDEJO (D.O. RUEDA)	15,00€

### VINO ROSADO

OTAZU (D.O NAVARRA)	19,00€
CASTILLO MONJARDIN (D.O. NAVARRA)	16,00€
CAVICCHIOLI LAMBRUSCO (D.O. ITALIA)	13,00€

### VINO ESPUMOSOS

CARLES ANDREU RESERVA BRUT - (D.O.CATALUÑA) CAVA	18,00€
CARLES ANDREU RESERVA BRUT ROSE - (D.O. CATALUÑA) CAVA	20,00€
MOET & CHANDON IMPERIAL - (D.O. FRANCIA)	60,00€
MOET & CHANDON ICE - (D.O. FRANCIA)	65,00€
LOUIS ROEDERER COLLECTION 242 - (D.O. FRANCIA)	65,00€



## WINE LIST

### RED WINE

BOZETO DE EXOPTO (D.O RIOJA) 6 MESES DE CRIANZA	17,00€
TAMIZ DE TEOFILO REYES (D.O RIBERA DEL DUERO) 6 MESES DE BARRICA	17,00€
ZUAZO GASTÓN (D.O. RIBERA DEL DUERO)	17,00€
MUGA CRIANZA (D.O. RIOJA)	28,00€
EMILIO MORO (D.O. RIBERA DEL DUERO)	26,00€
RAMÓN BILBAO CRIANZA (D.O. RIOJA)	17,00€
ARCO DE CUIEL ROBLE (D.O. RIBERA DEL DUERO)	17,00€

### WHITE WINE

VERDEJO FINCA TRESOLMOS (D.O RUEDA)	15,00€
OTAZU CHARDONNAY (D.O NAVARRA) 100% CHARDONNAY	17,00€
FINCA VINOS ALBARIÑO	19,00€
MARTÍN CODAX ALBARIÑO (D.O. RIAS BAIXAS)	19,00€
PEÑASCAL FRIZZANTE 5,5 (D.O. RUEDA)	14,00€
BOYANTE VERDEJO (D.O. RUEDA)	15,00€

### ROSÉ WINE

OTAZU (D.O NAVARRA)	19,00€
CASTILLO MONJARDIN (D.O. NAVARRA)	16,00€
CAVICCHIOLI LAMBRUSCO (D.O. ITALIA)	13,00€

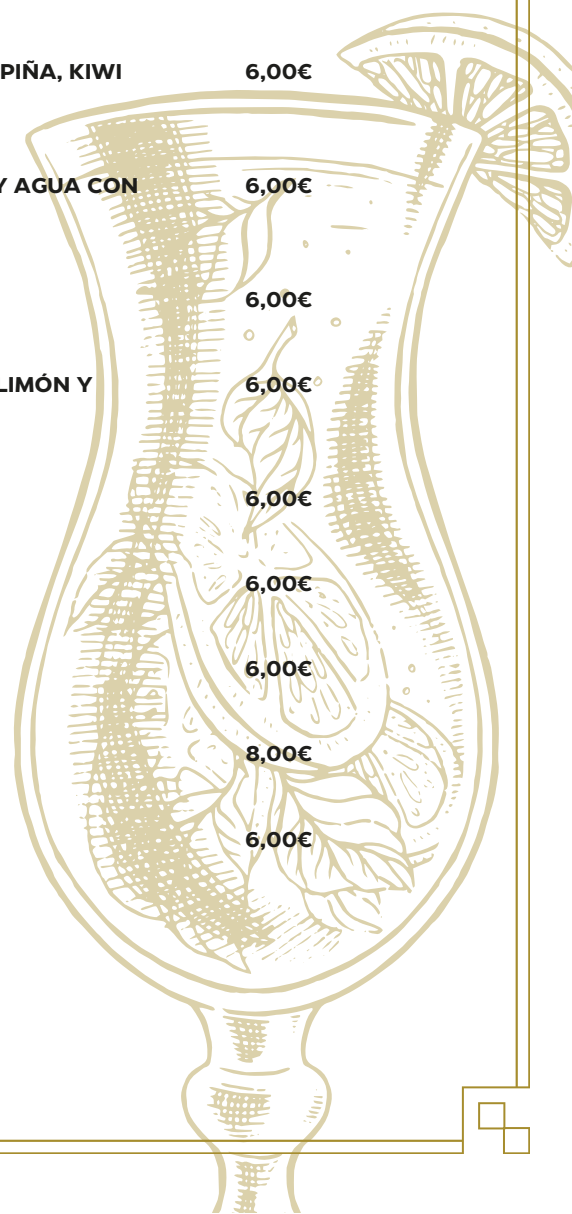
### SPARKLING WINE

CARLES ANDREU RESERVA BRUT - (D.O.CATALUÑA) CAVA	18,00€
CARLES ANDREU RESERVA BRUT ROSE - (D.O. CATALUÑA) CAVA	20,00€
MOET & CHANDON IMPERIAL - (D.O. FRANCIA)	60,00€
MOET & CHANDON ICE - (D.O. FRANCIA)	65,00€
LOUIS ROEDERER COLLECTION 242 - (D.O. FRANCIA)	65,00€



# COCKTAILS

CAIPIROSKA LIMA - FRESA	6,00€
NEGRONI (BITTER CAMPARI, GINEBRA Y MARTINI ROJO)	6,00€
SPRITZ (APEROL, PROSECCO Y CASERA)	6,00€
SANGRÍA (FRUTA MIXTA, VINO TINTO, CASERA Y MARTINI ROSSO)	6,00€
CAIPIRINHA (CACHACA, LIMA Y AZÚCAR BLANCO)	6,00€
MOJITO (AZÚCAR MORENO, HIERBABUENA, LIMÓN Y RON)	6,00€
MOJITO JAMAICANO (HIERBABUENA, AZÚCAR MORENO, FRESA, PIÑA, KIWI Y RON)	6,00€
MOJITO SIN ALCOHOL (LIMA, AZÚCAR MORENO, HIERBABUENA Y AGUA CON GAS O CASERA)	6,00€
SAN FRANCISCO (GRANADINA, ZUMO DE PIÑA Y MELECOTÓN)	6,00€
DAIQUIRI DE FRESA (AZÚCAR BLANCO, RON BLANCO, ZUMO DE LIMÓN Y FRESA FRESCA)	6,00€
CAFÉ IRLANDÉS (CAFÉ FRÍO, WHISKY Y NATA MONTADA)	6,00€
PIÑA COLADA (RON BLANCO, ZUMO DE PIÑA Y LECHE DE COCO)	6,00€
MARGARITA (TRIPLE SECO, LIMA, TEQUILA Y SAL)	6,00€
MARTINI EXPRESS	8,00€
KAIPIROSKA	6,00€





# COCKTAILS

<b>CAIPIROSKA LIME - STRAWBERRY</b>	<b>6,00€</b>
<b>NEGRONI (CAMPARI BITTER, GIN AND RED MARTINI)</b>	<b>6,00€</b>
<b>SPRITZ (APEROL, PROSECCO AND SODA)</b>	<b>6,00€</b>
<b>SANGRIA (MIXED FRUIT, RED WINE, SODA AND MARTINI ROSSO)</b>	<b>6,00€</b>
<b>CAIPIRINHA (CACHACA, LIME AND WHITE SUGAR)</b>	<b>6,00€</b>
<b>MOJITO (BROWN SUGAR, PEPPERMINT, LEMON AND RUM)</b>	<b>6,00€</b>
<b>JAMAICAN MOJITO (PEPPERMINT, BROWN SUGAR, STRAWBERRY, PINEAPPLE, KIWI AND RUM)</b>	<b>6,00€</b>
<b>MOJITO WITHOUT ALCOHOL (LIME, BROWN SUGAR, PEPPERMINT AND SPARKLING WATER OR SODA)</b>	<b>6,00€</b>
<b>SAN FRANCISCO (GRANADINE, PINEAPPLE AND PEACH JUICE)</b>	<b>6,00€</b>
<b>STRAWBERRY DAIQUIRI (WHITE SUGAR, WHITE RUM, LEMON JUICE AND FRESH STRAWBERRY)</b>	<b>6,00€</b>
<b>IRISH COFFEE (COLD COFFEE, WHISKEY AND WHIPPED CREAM)</b>	<b>6,00€</b>
<b>PINA COLADA (WHITE RUM, PINEAPPLE JUICE AND COCONUT MILK)</b>	<b>6,00€</b>
<b>MARGARITA (TRIPLE SECO, LIME, TEQUILA AND SALT)</b>	<b>6,00€</b>
<b>MARTINI EXPRESS</b>	<b>8,00€</b>
<b>KAIPIROSKA</b>	<b>6,00€</b>

