

## ENGLISH MENU



## SHELLFISH

### ◀ OYSTERS ▶

Raw



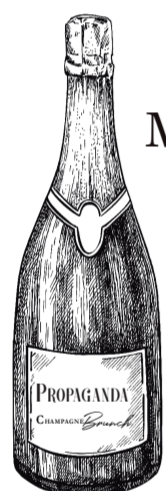
Ostras "Poget" 5,5€  
Ostras servidas al natural

## CHAMPAGNE

*Brunch*

Moderno, estiloso  
y goloso

TODOS LOS DOMINGOS  
12:30 - 16:00



## WINE

Más de 600  
referencias  
de vinos



SOMOS TIENDA DE VINOS

## ENTRANTES ITALIANOS

*Para Compartir*

- Caponata alla Siciliana 15€**  
Pisto de Berenjenas, Tomate, Almendras, Piñones y Pasas
- Alcachofas confitadas (Vegan) 6€ ud**  
Servidas con Sal Maldom y Pimienta rosa
- Alcachofas confitadas con Parmesano / Jamón 6,5€ ud**  
Servidas con lascas de queso Parmesano o Jamón de Parma
- Crostino de Anchoas del Cantábrico y Mantequilla ahumada 12€**  
Crostino de Pan Tostado artesanal, Anchoas del Cantábrico y Mantequilla ahumada de Cerezo
- Paté de Hígadillos a la Toscana 16€**  
Servido con Pan tostado y mermelada de Tomate
- Arrosticini Abruzzesi 16€**  
8 uds de brochetas de Cordero al estilo de Abruzzo
- Vitel Tonne´ 18€**  
Ternera con salsa de Atún
- Focaccia al Rosmarino 7,5€**  
Pan Focaccia caliente con romero

## EMBUTIDOS ITALIANOS

*Para Compartir*

- Mortadella Trufada 14€**  
Mortadella de Bologna con Trufa
- Speck del Trentino 15€**  
"Prosciutto" ahumado italiano de la región del Trentino
- Culatello di Zibello 21€**  
"Prosciutto" di Zibello con mermelada de naranja amarga
- Pork & Roll 23€**  
Tabla de embutidos Italianos variados
- Trio de Mortadella 18€**  
Mortadella Trufada, Mortadella clásica, Salame rosa di Bologna servidas con Mostaza
- Trio di Prosciutti 21€**  
"Prosciutto" San Daniele, Culatello di Zibello y Speck del Trentino servidos con mermeladas
- Trio de Caza 22€**  
Tabla de Embutidos de Caza Servidos con tacos de Parmesano y Miel de Castañas
- Porchetta di Ariccía 14€**  
Cochinillo asado a las finas hierbas en horno de leña

## PLATOS

*SPECIAL EDITION 2024*



**Ravioloni ripieni di Porcini e Tartufo 26€**  
Pasta fresca rellena de Boletus y Trufa negra, con Mantequilla y Parmesano



**Pasta del día 22€**  
Cada día una pasta fresca diferente. Pregúntanos

**Gnocchi alla Romana con Gorgonzola al Champagne 21€**  
Gnocchi a la Romana con Salsa de Queso Gorgonzola al Champagne y Nueces

**Lasagna di Stagione 21€**  
Lasaña de temporada

**Crema de temporada 14€**  
Pregúntanos por nuestra Crema del día

**Guancia di Manzo Brasata al Barolo 29€**  
Carrilleras en salsa de vino tinto Barolo Riserva servida con puré de Patatas

**Tacos de Solomillo 22€**  
4 Tortillas de Maiz con Solomillo de Ternera, Guacamole y salsa de Chile Chipotle

**Mejillones al Martini Bianco & Queso Parmesano 16€ ud**  
Mejillones Gallegos en salsa de Martini Blanco y Queso Parmesano. Servido con Tostadas

## RAWS

**Ostras "Poget" 5,5€**  
Ostras al natural

**Ostras "Poget" 6€**  
Servida con Aire de Champagne

**Steak Tartare 24€**  
Solomillo cortado a cuchillo con Huevo de codorniz, y Chips de Patatas al Romero

**MIAMI Ceviche 21€**  
Corvina salvaje, Leche de tigre, Jalapeños y Piña

**Carpaccio de Ternera 19€**  
Corte fino de Solomillo, Rúcula, Parmesano y Tomate cherry y lascas de Champiñones

**Tartare de Atún 21€**  
Atún rojo con Aguacate y mayonesa de Ajo negro

## SANDWICHES & ENSALADAS

**Sandwich Cheese 14,5€**  
Sandwich de Quesos Italianos Fundidos

**Insalata di Salmone 18€**  
Salmón ahumado, Aguacate, Burrata, brotes mixtos, semillas de Calabaza. Servida con Vinagreta

**Ensalada de 3 Tomates 15€**  
Tomate Sicilianos, Datterini y Corazón de Buey con Albahaca y Cebolla roja

**Sandwich Pulled - PorKetta 14,5€**  
Sandwich de Porchetta de Ariccía, Provola ahumada, y Tomates Cherry

**Insalata di Prosciutto 18€**  
"Prosciutto" San Daniele, Queso azul Blue delle Langhe, brotes mixtos, Melocotón infusionado en vino Barolo y Tomatitos cherry

**Berenjenas Muhammara 15€**  
Berenjena asada servida con Pesto de Pimientillos dulces y Nueces

## CHEESE BAR

**Burrata di Andria 21€**  
Burrata fresca servida con Pera borracha y Culatello di Zibello

**Camembert grillé 17€**  
Camembert fundido servido con confitura de Tomates

**I "Tartufati" 26€**  
Tabla de quesos Trufados: Pecorino di Moliterno, dos leches de Módena, Oveja y Gouda. Servidos con confitura de Higos, Uvas y frutos secos

**Gorgonzola al Champagne 12€**  
Crema de queso Gorgonzola al Champagne acompañados con Taralucci Pugliesi

**I "Puzzolenti" Italiani 26€**  
Tabla de quesos olorosos italianos: Taleggio, Blue delle Langhe, Moliterno al Tartufo y Curado al Whiskey. Servidos con confitura de Naranja, Uvas y frutos secos

**Mozzarella Ahumada 24€**  
250 gr. de Mozzarella Búfala ahumada servida sobre Berenjenas a la parrilla y Tomates cherry

*Cesta de panes artesanales blanco, integral, grissini y taralucci y cubiertos 3,50€ por persona - Tenemos a su disposición toda la información sobre los alérgenos que pueda contener nuestra carta. Con la compra de estos platos Propaganda colabora con la Fundación Internacional de protección y conservación de los Océanos <https://onceayear-globalocean.org/>.*

**DESAYUNOS**

TODOS LOS DÍAS

**LUNCH**

TODOS LOS DÍAS  
13:30 - 16:00

**BAR**

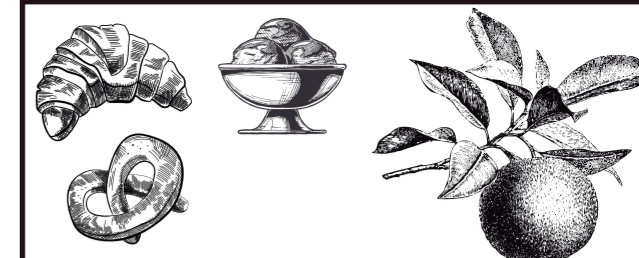
TODOS LOS DÍAS

**DINNER**

TODOS LOS DÍAS  
20:00 - CIERRE

**CHAMPAGNE BRUNCH**

TODOS LOS DOMINGOS  
12:30 - 16:00



## MENU DEL DIA

Entrante  
Primer plato  
Postre  
Café  
Copa de Vino o Cerveza o Refresco  
LUNES A VIERNES LABORABLES  
DE 13:00 A 16:00

**19€**



## WINE Club

CATAS PERSONALIZADAS  
CENAS MARIDADAS  
EVENTOS PRIVADOS



*Cocina*  
**SIEMPRE ABIERTA**



**ALL DAY**  
*Kitchen*

COCKTAILS  
SMALL BITES  
WINE BAR