ENGLISH MENU

SHELLFISH

OYSTERS

Raw

The OYSTERS BAR PREMIUM QUALITY

Ostras “Perla negra Cadoret 1” 5,5€
Ostras servidas con Mignonette

CHAMPAGNE *Brunch*

Moderno, estiloso y goloso

TODOS LOSDOMINGOS
12:30 - 16:00

ENTRANTES ITALIANOS
Para Compartir

Alcachofas confitadas 5,5€ ud.
Servidas con lascas de queso Parmesano

Caponata alla Siciliana 7 /11€ Vegano
Pisto de Berenjenas, Tomate, Almendras, Piñones y Pasas

Porchetta di Ariccia 13 €
Cochinillo asado a las finas hierbas en horno de leña

Arrosticini Abbruzzesi 14€
Brochetas de Cordero servidas con Guacamole casero

Paté de Higadillos a la Toscana 14€
Servido con Pan tostado y mermelada de Tomate

Anchoas del Cantábrico 7 / 12€
Anchoas servidas con mantequilla de Búfala Pan Tostado

Ceci alla Toscana 10€
Guiso de Garabanzos a la Toscana con Romero

Vitel Tonne´ 9 / 16€
Ternera con salsa de Atún

Focaccia al Rosmarino 6€
Pan Focaccia caliente con romero

EMBUTIDOS ITALIANOS
Para Compartir

Mortadella Trufada 7 /11€
Mortadella de Bologna con Trufa

Speck del Trentino 9 / 15€
“Prosciutto” ahumado italiano de la región del Trentino

Culatello di Zibello 11 / 17€
“Prosciutto” di Zibello con mermelada de naranja amarga

Pork & Roll 19€
Tabla de embutidos Italianos variados

Tris de Mortadella 18€
Mortadella Trufada, Mortadella clásica, Salame rosa di Bologna servidas con Mostaza

Tris di Prosciutti 21€
“Prosciutto” Toscano “Cinta Senese”, Culatello di Zibello y San Daniele servidos con mermeladas

Coppa di Parma 8/ 11€
Embutido italiano de la región de Emilia Romagna

Finocchiona Toscana 8 /11€ ud.
Embutido Italiano de la región de Toscana

Prosciutto San Daniele 18 Mesi 10 / 15€
“Prosciutto” di Friuli curado durante 18 meses

PLATOS

Picante **Spaghettone all´Aragosta 30€**
Spaghetti de Pasta fresca con Bogavante en salsa Chipotle

Vieiras con Pinzimonio ai Capperi 26€
Vieiras a la plancha con salsa de alcaparras limon y perejil, servidas con puré de coliflor

Picante **Tacos de Solomillo 19€**
Tres Tortillas de Maiz con Solomillo de Ternera, Guacamole y salsa de Chile Chipotle

Lasagna di Stagione 21€
Lasaña de temporada

“Soupe à l’oignon” 15€
La auténtica sopa de Cebolla gratinada

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

Carrilleras de Ternera Brasata al Barolo 26€
Carrilleras en salsa de vino tinto Barolo Riserva servida con puré de Patatas

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

Mejillones alla Marinara 17€
Servidos con salsa Marinara y Pan de Ajo

Crema del día 13€
Cada día una crema casera diferente. Pregúntanos

RAWS & SALADS

Ostras “Perla negra Cadoret 1 ” 5,5€
Ostras servidas con Mignonette

Ceviche estilo Peruano 18€
Corvina salvaje, Leche de tigre, Choclo, Canchita, y Boniato

Onceayear **Tacos de Atún 20€**
Tacos de Atún rojo marinado con Guacamole y chiles

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

Tartare de Atún 21€ Onceayear
Atún rojo de pesca sostenible con mayonesa de Ajo negro

Carpaccio de Ternera 17€
Corte fino de Solomillo, Rúcula, Parmesano y Tomate cherry y lascas de Champiñones

Steak Tartare 22€
Solomillo cortado a cuchillo con Huevo de codorniz

Insalata di Prosciutto San Daniele & Stracciatella 18€
“Prosciutto” San Daniele, Stracciatella di Burrata Ahumada, brotes mixtos, Tomates secos y lascas de Alcachofas. Servida con Vinagreta

CHEESE BAR

Burrata di Andria 16€
Burrata servida con ensalada de Rúcula y Tomates confitados

Camembert grillé 14€
Camembert fundido servido con confitura de Tomates

I “Tartufati” 24€
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 picos

Tabla de Quesos Veganos 19€ Vegano
Trufado con Setas, a la Ceniza y con Tomate Ajo negro y Romero

I “Puzzolenti” Italiani 24€
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

FONDUE 15 € Por persona (Bajo Reserva)
Plato mínimo para 4 personas
Fondue de quesos italianos preparada con vino francés.
Servida con Pan artesanal y patatas baby

Cesta de panes artesanales blanco, integral, grissini y tarallucci y cubiertos 3,50€ por persona - Tenemos a su disposición toda la información sobre los alérgenos que pueda contener nuestra carta.

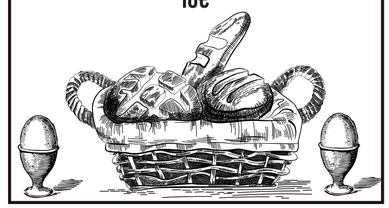
Con la compra de estos platos Propaganda colabora con la Fundación Internacional de protección y conservación de los Océanos https://onceayear-globalocean.org/. Onceayear

DESAYUNOS	LUNCH	BAR	DINNER	CHAMPAGNE BRUNCH
TODOS LOS DÍAS	TODOS LOS DÍAS 13:00 -16:00	TODOS LOS DÍAS	TODOS LOS DÍAS 20:00 - CIERRE	TODOS LOS DOMINGOS 12:30 - 16:00

MENU DEL DIA

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

18€



Cocina
SIEMPRE ABIERTA

ALL DAY *Kitchen*

COCKTAILS
SMALL BITES
WINE BAR