

ANTIPASTI - ENTRANTES

Pan de coca de folgueroles con tomate	4,00€
Pan sin gluten	1,50€
Paletilla ibérica 100% Bellota	22,00€
Mortadella Favola	13,00€
Carpaccio de atún Balfegó al natural	17,00€
Salpicón de langostino y pulpo	14,00€
Galleta crujiente rellena de cangrejo (o de atún) al curry y aguacate fresco	19,00€
Ensaladilla de cangrejo con mayonesa de limón	19,00€
Ensalada de alcachofas y aguacate con lascas de parmesano	15,00€
Ensalada de brotes de espinacas, yuzu y sésamo kimchi	13,00€
Burrata cremosa de Puglia con tomate cherry	15,00€
Carpaccio Harry's bar	19,00€
Vitello tonnato con alcaparras	18,00€
Croqueta (por ud) : jamón, setas o gambas (+0,5€)	3,00€
Almejas al beurre blanc, suplemento caviar +18€	18,00€
Salteado de setas de temporada	14,00€

PASTA I RISOTTO

Lasaña al horno	18,00€
Spaghetti alla carbonara	17,00€
Fettuccine al ragú	19,00€
Raviolis de ossobuco con tomate y beurre blanc	19,00€
Fettuccine Alfredo como en Roma, con trufa negra +6€/gr	17,00€
Gnocchi con tomate y albahaca	17,00€
Maccheroni cacio, pepe y lima	17,00€
Linguine alle vongole con guindilla	22,00€
Risotto al parmesano clásico, con trufa negra +6€/gr	17,00€

Opción pasta sin gluten + 1,50€

IVA incluido | Suplemento terraza 10%

Servicio de pan y aceitunas sicilianas 3,5€ / persona

SECONDI PIATTI - PLATOS PRINCIPALES

Lubina al beurre blanc con verduras	28,00€
Lomo de atún con salsa da la pimienta	33,00€
Pollo al curry suave con arroz pilaf	22,00€
Albóndigas con stracciatella y parmesano	19,00€
Entrecot (500g) estilo "tagliata" con patatas fritas y salsa Café de Paris	45,00€
Filet au poivre classique	33,00€
Tartar de buey	22,00€
Guarniciones: Patatas fritas, puré de patatas o arroz pilaf	4,00€

DOLCI - POSTRES



























































Flan	8,00€
Tiramisú clásico	10,00€
Zabaglione de chocolate con helado de pistacho	12,00€
Helado de vainilla hecho al momento	9,00€
Orellete crujiente y anís seco (2 personas)	12,00€
Carpaccio de piña y frambuesa	12,00€
Trufas de chocolate	8,00€
Selección de formaggi italiani (gorgonzola, puzzone, taleggio)	15,00€

IVA incluido | Suplemento terraza 10%












































Servicio de pan y aceitunas sicilianas 3,5€ / persona

CARTA DE ALÉRGENOS

ANTIPASTI

- Almejas al beurre blanc      
- Carpaccio Harry's bar      
- Salteado de setas de temporada 
- Ensalada de brotes de espinaca, yuzu, trufa y sésamo kimchi    
- Burrata cremosa de Puglia con tomate cherry     
- Vitello tonnato con alcaparras         
- Paletilla ibérica 100% Bellota
- Pan con tomate y coca de Folgueroles 
- Ensaladilla de cangrejo real con mayonesa de limón      
- Salpicón de langostino y pulpo       
- Croquetas caseras   
- Mortadella Favola
- Pan sin gluten
- Carpaccio de atún Balfegó al natural   
- Galleta crujiente rellena de cangrejo      
- Ensalada de alcachofas y aguacate con lascas de parmesano 

PASTA I RISOTTO

- Spaghetti alla carbonara      
- Fettuccine al ragú      
- Fettuccine Alfredo como en Roma     
- Gnocchi con tomate y albahaca     
- Maccheroni cacio, pepe e lime     
- Linguine alle vongole con guindilla    
- Lasaña al horno      
- Risotto al parmesano     
- Raviolis de ossobucco con tomate y beurre blanc      

SEGONDI PIATTI













Lubina al beurre blanc con verduras         





Entrecot estilo "tagliata" con patatas asadas

Steak au poivre classique       

Tartar de buey      

Pollo al curry suave con arroz pilaf      

Lomo de atún con salsa a la pimienta        

Albóndigas con straciatella y parmesano      

CONTORNI



Patatas fritas caseras

Puré de patatas 

Arroz pilaf

Ratatouille    

DOLCI



Zabaglione de chocolate con helado de pistacho        

Tiramisú clásico    

Helado de vainilla hecho al momento        

Flan con chantilly  

Trufa de chocolate  

Orellete crujiente con anís seco   

Carpaccio de piña y frambuesa

Selección de quesos italianos 

Tabla de alergen



Cereales con gluten



Huevos



Leche



Crustáceos



Cacahuets



Granos de sésamo



Apio



Mostaza



Pescado



Altramuces



Frutos de cáscara



Soja



Moluscos



Dióxido de azufre y sulfitos



Contiene trazas