

## ANTIPASTI - ENTRANTES

Pan de coca de folgueroles con tomate	4,00€
Pan sin gluten	1,50€
Paletilla ibérica 100% Bellota	20,00€
Mortadella Favola	12,00€
Carpaccio de atún Balfegó al natural	14,00€
Salpicón de langostino y pulpo	12,00€
Galleta crujiente rellena de cangrejo (o de atún) al curry y aguacate fresco	18,00€
Ensaladilla de cangrejo con mayonesa de limón	19,00€
Ensalada de alcachofas y aguacate con lascas de parmesano	14,00€
Ensalada de brotes de espinacas, yuzu y sésamo kimchi	12,00€
Burrata cremosa de Puglia con tomate cherry	14,00€
Carpaccio Harry's bar	16,00€
Vitello tonnato con alcaparras	17,00€
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	17,00€
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 +8€/gr	16,00€
Gnocchi con tomate y albahaca	17,00€
Maccheroni cacio, pepe y lima	16,00€
Linguine alle vongole con guindilla	21,00€
Risotto al parmesano clásico, con trufa negra +8€/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 straciatella y parmesano	18,00€
Entrecot (500g) estilo "tagliata" con patatas fritas y salsa Café de Paris	53,00€
Filet au poivre classique	33,00€
Tartar de buey	21,00€
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)	16,00€
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 alergenos



Cereales con gluten



Huevos



Leche



Crustáceos



Cacahuetes



Granos de sésamo



Apio



Mostaza



Pescado



Altramuces



Frutos de cáscara



Soja



Moluscos



Dióxido de azufre y sulfitos



Contiene trazas