

Antipasti

ENTRANTES | STARTERS

TRIO DI BRUCHETTA 9.90

Tres tostas de pan tostadas, tomate aliñado, guacamole casero y crema de queso con miel trufada.
Three toasted slices of bread, seasoned tomato, homemade guacamole & cream cheese with truffled honey.

FOCACCIA 9.40

Pan de pizza con aceite de oliva, romero fresco, tomate cherry y ajo.
Pizza bread with olive oil, fresh rosemary, cherry tomato and garlic.

PROVOLONE AL TARTUFO 11.40

Queso italiano gratinado en nuestro horno de leña con tomate y escamas de trufa, servido con pan.
Italian cheese gratinated in our wooden-fired oven with tomato & truffle flakes, served with bread.

PAN DE AJO | GARLIC BREAD 10.90

Pan de pizza con mozzarella y ajo.
Pizza bread with mozzarella and garlic.

ANTIPASTO ITALIANO 19.90

Plato de embutidos variados; grissini, prosciutto di parma, burrata, aceitunas negras, alcachofas, prosciutto cotto, parmesano, gorgonzola, tomate seco y salami picante.
Plate of varied cold cuts; grissini, prosciutto di parma, burrata, black olives, artichokes, prosciutto cotto, parmesano, gorgonzola, sundried tomato and spicy salami.

CARPACCIO DI MANZO 18.20

Finas lonchas de ternera con rúcula, tomate cherry, parmesano, alcaparras, piñones y limón.
Thin slices of beef served with rocket, cherry tomatoes, parmesan, capers, pine nuts and lemon.

GAMBAS PIL PIL 15.60

Langostinos cocinadas en tomate, aceite oliva, ajo, guindillas y vino blanco, servido con pan.
Tiger prawns cooked in tomato, olive oil, garlic, chilli flakes and white wine, served with bread.

MOZZARELLA STICKS 9.90

Palitos de queso servidos con salsa de tomate fresca.
Cheese sticks served with fresh tomato sauce.

ALITAS DE POLLO | CHICKEN WINGS 11.90

Alitas de pollo servidas con salsa ali oli.
Chicken wings served with ali oli sauce.

NACHOS 11.90

Nachos, queso, boloñesa, creme fraische, jalapeños & cebollino.
Nachos, cheese, bolognese, sour cream, jalapeños & green onion.

Insalate & Poke Bowl

ENSALADAS & POKES | SALADS & POKES

INSALATA PRIMAVERA

Brotos verdes, zanahoria, maíz, aceitunas negras, tomate cherry, cebolla roja, pepino & atún.
Mixed greens, carrot, sweet corn, black olives, cherry tomato, red onion, cucumber & tuna.

10.90

FORMAGGIO DI CAPRA

Brotos verdes, pasas, nueces, cebolla roja, tomate cherry, salsa miel y mostaza, pepino, queso de cabra caramelizado & crema de balsámico.
Mixed greens, raisins, nuts, red onion, cherry tomato, honey mustard, cucumber, caramelized goat cheese & balsamic cream.

14.60

CAESAR

Brotos verdes, queso parmesano, tomate cherry, pollo a la brasa, picatostes & salsa césar.
Mixed greens, parmesan, cherry tomato, grilled chicken, croutons & caesar sauce.

14.60

INSALATA DAYTONA

Espinacas al vapor, parmesano, tomate cherry, langostinos salteados con ajo & limón.
Steamed spinach, parmesan, cherry tomato, sautéed tiger prawns with lemon & garlic.

16.90

CAPRESE DI BURRATA

Rúcula, tomate, burrata DOP, pesto, aguacate, crema de balsámico, orégano & aceite de oliva EVO.
Rocket, tomato, burrata DOP, pesto, avocado, balsamic cream, oregano & olive oil EVO.

18.80

TROPICALE

Brotos verdes, aguacate, pepino, cebolla roja, mango, tomate cherry, salsa teriyaki, miel y mostaza & semillas de sésamo.
Mixed greens, avocado, cucumber, red onion, mango, cherry tomato, teriyaki sauce, honey mustard & sesame seeds.

18.80

POKE POLLO | CHICKEN POKE

Base de arroz frío con zanahoria, maíz, edamame, semillas de sésamo, cebolla caramelizada, pepino, aguacate, pollo, salsa teriyaki & mahonesa de ajo.
Base of cold rice with carrot, sweet corn, edamame, sesame seeds, caramelized onion, cucumber, avocado, chicken, teriyaki sauce & garlic aoli.

15.60

POKE VEGANO | VEGAN POKE

Base de arroz frío con zanahoria, maíz, edamame, semillas de sésamo, nueces, pepino, aguacate, mango, salsa teriyaki & salsa miel y mostaza.
Base of cold rice with carrot, sweet corn, edamame, sesame seeds, nuts, cucumber, avocado, mango, teriyaki sauce & honey mustard sauce.

15.60

POKE SALMÓN O LANGOSTINOS | SALMON OR TIGER PRAWN POKE

Base de arroz frío con zanahoria, maíz, edamame, semillas de sésamo, cebolla frita, pepino, aguacate, mahonesa de ajo, salsa teriyaki & salmón o langostinos.
Base of cold rice with carrot, sweet corn, edamame, sesame seeds, fried onion, cucumber, avocado, garlic aoli, teriyaki sauce & salmon or tiger prawns.

17.20

DOP Denominación de Origen Protegido | Protected Designation of Origin
EVO Aceite De Oliva Extra Virgen | Extra Virgin Olive Oil

Servicio de mesa por persona €1.50 | Table service per person €1.50

Pasta & Risotto

PASTA & ARROZ | PASTA & RICE

SPAGHETTI AGLIO & OLIO

Espaguetis con ajo, aceite de oliva, guindillas, tomate cherry & perejil.
Spaghetti with garlic, olive oil, chilli flakes, cherry tomato & parsley.

11.90

SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA

Espaguetis con salsa casera napolitana de tomate & perejil.
Spaghetti with home-made neopolitan tomato sauce & parsley.

12.60

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Espaguetis con salsa boloñesa casera de carne.
Spaghetti with home-made meat bolognese sauce.

14.80

SPAGHETTI DAYTONA

Espaguetis con langostinos, guindilla, ajo, aceite de oliva, pimentón, perejil y tomate cherry.
Spaghetti with tiger prawns, chilli flakes, garlic, olive oil, paprika, parsley & cherry tomato.

18.90

LASAGNA

Es una lasaña de carne, no hace falta explicar.
Its a meat lasagna, no need to explain.

15.60

FETUCCINI ALFREDO

Tagliatelle con pollo, champiñones, crema, parmesano & perejil.
Tagliatelle with chicken, mushrooms, cream, parmesan & parsley.

15.90

TAGLIATELLE AL PESTO GENOVESE

Tagliatelle con pesto verde casero de albahaca, piñones, parmesano, pecorino & ajo.
Tagliatelle with home made green pesto made of basil, pine nuts, parmesan, pecorino & garlic.

15.10

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

Tagliatelle con panceta, parmesano, pecorino, nata & pimienta negra.
Tagliatelle with pancetta, parmesan, pecorino, cream & black pepper.

16.70

TAGLIATELLE AL SALMONE

Tagliatelle con salmón ahumado, nata, parmesano, perejil & limón.
Tagliatelle with smoked salmon, cream, parmesan, parsley & lemon.

18.90

PENNE ALL'ARRABIATA

Macarrones con salsa napolitana, guindilla, ajo, aceite de oliva & perejil.
Penne with neopolitan sauce, chilli flakes, garlic, olive oil & parsley.

13.90

PENNE ALLA TOSCANA

Macarrones con pollo, champiñones, espinacas, nata, parmesano & nuez moscada.
Penne with chicken, mushroom, spinach, cream, parmesan & nutmeg.

17.90

PENNE AL AMORE

Macarrones con tomate cherry, ajo, salsa rosa, parmesano & perejil.
Penne with cherry tomato, garlic, pink sauce, parmesan & parsley.

14.90

LA BELLA VITA

Spaghetti con champiñones salteados en brandy con crema, parmesano & trufa en escamas, servido en una rueda de queso madurada de parmeggiano reggiano en la mesa. Pregunte por disponibilidad.
Spaghetti with sauteed mushrooms in brandy with cream, parmesan & truffle flakes, served in an aged parmeggiano raggiano cheese wheel. Ask for availability.

29.00 PP

RISOTTO AI FUNGHI TARTUFATO

Arroz arborio cremoso con setas salvajes, vino blanco, parmesano, perejil & trufa en escamas.
Creamy arborio rice with wild mushrooms, white wine, parmesan, parsley & truffle flakes.

18.90

RISOTTO GAMBERETTI

Arroz arborio cremoso con langostinos, vino blanco, parmesano, perejil & limón.
Creamy arborio rice with tiger prawns, white wine, parmesan, parsley & lemon.

18.10

Pizzas

AL HORNO DE LEÑA | WOOD FIRED OVEN

MARGHERITA Tomate, mozzarella & orégano. Tomato, mozzarella & oregano.	9.90
PEPPERONI Tomate, mozzarella, pepperoni & orégano. Tomato, mozzarella, pepperoni & oregano.	13.90
PROSCIUTTO Tomate, mozzarella, jamón cocido & orégano. Tomato, mozzarella, cooked ham & oregano.	14.90
TONNO & CIPOLLA Tomate, mozzarella, atún, cebolla roja & orégano. Tomato, mozzarella, tuna, red onion & oregano.	14.90
FUNGHI Tomate, mozzarella, champiñones & orégano. Tomato, mozzarella, mushrooms & oregano.	14.50
VEGETARIANA Tomate, mozzarella, verduras de temporada & orégano. Tomato, mozzarella, seasonal vegetables & oregano.	16.70
DIAVOLA Tomate, mozzarella, salami picante, jalapeños, guindillas & orégano. Tomato, mozzarella, spicy salami, jalapeños, chilli flakes & oregano.	16.80
PARMA Tomate, rúcula, jamón curado, parmesano, aceite de oliva EVO & orégano. Tomato, rocket, cured ham, parmesan & olive oil EVO & oregano.	17.90
BIANCA Mozzarella, champiñones, cebolla caramelizada, trufa en escamas & orégano. Mozzarella, mushrooms, caramelized onions, truffle flakes & oregano.	16.70
QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, parmesano, gorgonzola, provolone & orégano. Mozzarella, parmesan, gorgonzola, provolone & oregano.	15.90
PROSCIUTTO & FUNGHI Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones & orégano. Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms & oregano.	16.90

MASA SIN GLUTEN €4.50 | GLUTEN FREE DOUGH €4.50
EXTRA INGREDIENTE €3.20 | EXTRA INGREDIENT €3.20

DOP Denominación de Origen Protegido | Protected Designation of Origin
EVO Aceite De Oliva Extra Virgen | Extra Virgin Olive Oil
Servicio de mesa por persona €1.50 | Table service per person €1.50

Pizzas

AL HORNO DE LEÑA | WOOD FIRED OVEN

QUATTRO STAGIONI Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones, alcachofas, aceitunas negras & orégano. <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, black olives & oregano.</i>	16.90
CARBONARA Mozzarella, panceta, champiñones, nata & pimienta negra. <i>Mozzarella, pancetta, mushrooms, cream & black pepper.</i>	16.90
CALZONE Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones & orégano, servida completamente cerrada. <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms & oregano, served completely closed.</i>	16.90
NAPOLITANA Tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras, aceitunas negras & orégano. <i>Tomato, mozzarella, anchovies, capers, black olives & oregano.</i>	17.90
TRICOLORE Tomate, burrata DOP, albahaca, aceite picante & orégano. <i>Tomato, burrata DOP, basil, spicy oil & oregano.</i>	18.20
BBQ Tomate, mozzarella, pollo a la brasa, cebolla roja, salsa BBQ & orégano. <i>Tomato, mozzarella, grilled chicken, red onion, BBQ sauce & oregano.</i>	18.90
PIL-PIL Mozzarella, langostinos, ajo, guindillas, tomate & perejil <i>Mozzarella, tiger prawns, garlic, chilli flakes, tomato & parsley.</i>	19.20
DI MARINETTO Tomate, mozzarella, pepperoni, jamón cocido, cebolla roja, champiñones & orégano. <i>Tomato, mozzarella, pepperoni, cooked ham, red onion, mushrooms & oregano.</i>	18.90
CARNIVORA Mozzarella, pepperoni, jamón cocido, pollo a la brasa, nata & orégano. <i>Mozzarella, pepperoni, cooked ham, grilled chicken, cream & oregano.</i>	18.10
MARINA Tomate, mozzarella, atún, langostinos, salmón & orégano. <i>Tomato, mozzarella, tuna, tiger prawns, salmon & oregano.</i>	19.90
DAYTONA Tomate, rúcula, burrata fresco DOP, escamas de trufa, aceite de oliva EVO & orégano. <i>Tomato, rocket, fresh burrata DOP, truffle flakes, olive oil EVO & oregano.</i>	20.10

MASA SIN GLUTEN €4.50 | GLUTEN FREE DOUGH €4.50
EXTRA INGREDIENTE €3.20 | EXTRA INGREDIENT €3.20

DOP Denominación de Origen Protegido | Protected Designation of Origin
EVO Aceite De Oliva Extra Virgen | Extra Virgin Olive Oil
Servicio de mesa por persona €1.50 | Table service per person €1.50

Carne & Pesce

CARNE & PESCADO | MEAT & FISH

POLLO ALLA GRIGLIA Pechuga de pollo a la brasa con limón & perejil, servidos con patatas "baby". <i>Grilled chicken breast with lemon & parsley, served with baby potatoes.</i>	14.10
MILANESE ALLA NAPOLETANA Milanesa de pollo empanada y gratinada con tomate y queso, servido con patatas fritas. <i>Deep fried chicken milanese then gratinated with tomato & cheese, served with french fries.</i>	17.90
SCALOPPINE AL LIMONE Ternera blanca con salsa de limón, vino blanco, perejil & mantequilla, servido con patatas "baby". <i>Prime veal with lemon, white wine, parsley & butter sauce, served with baby potatoes.</i>	16.90
POLLO ALLA TOSCANA Pechuga de pollo con espinacas, parmesano, tomate seco & nata, servido con arroz. <i>Chicken breast with spinach, parmesan, sun dried tomato & cream, served with rice.</i>	16.90
MILANESE CLASSICA Ternera blanca empanada, servida con spaghetti alla napoletana. <i>Prime veal fried in oil, served with spaghetti alla napoletana.</i>	18.20
OJO DE BIFE RIBEYE STEAK 300gr. de ojo de bife de ternera a la parrilla, servido con reducción de vino tinto & patatas "baby". <i>300gr. of beef ribeye steak on the grill, served with red wine reduction & baby potatoes.</i>	25.90
ENTRECÔTE 300g de entrecôte de ternera a la parrilla, servido con romero & patatas "baby". <i>300g of beef entrecôte on the grill, served with rosemary & baby potatoes.</i>	24.20
CHULETA DE TERNERA BLANCA VEAL CHOP Chuleta de ternera al horno de leña, servido con salsa de limón y vino blanco & patatas "baby". <i>Veal chop cooked in wooden-fired oven, served with lemon and white wine sauce & baby potatoes.</i>	26.20
TAGLIATA DI MANZO Entrecôte de alta calidad italiana a la parrilla, servido con rúcula, parmesano, tomate cherry, aceite oliva EVO & crema balsámico. <i>Italian prime beef on the grill served with rocket, parmesan, cherry tomato, olive oil EVO & balsamic cream.</i>	24.90
SURF N TURF 300gr de entrecôte de ternera a la parrilla, servido con langostinos, reducción de vino tinto & verduras salteadas. <i>300gr of beef entrecôte on the grill, served with tiger prawns, red wine reduction & sautéed vegetables.</i>	27.90
SALMONE AL FORNO DI LEGNO Filete de salmón noruego hecho en nuestro horno de leña, servido con verduras salteadas. <i>Norwegian salmon steak made in our wood-fired oven, served with sauteed vegetables.</i>	22.90

Burgers & Wraps

HAMBURGUESAS & WRAPS | BURGERS & WRAPS

L'AMERICANA Hamburguesa de ternera con lechuga, tomate, pepinillos, cheddar, cebolla caramelizada, bacon & salsa BBQ, servida con patatas fritas. <i>Beef burger with lettuce, tomato, pickles, cheddar, caramelized onions, bacon & BBQ sauce, served with french fries.</i>	17.10
DAYTONA BURGER Hamburguesa de ternera con lechuga, tomate, pepinillos, cheddar, provolone, burrata DOP, cebolla caramelizada & trufa, servida con patatas fritas. <i>Beef burger with lettuce, tomato, pickles, cheddar, provolone, burrata, caramelized onions & truffle, served with french fries.</i>	19.10
CHICKEN BURGER Filete de pollo con lechuga, tomate, pepinillos, cebolla roja & mahonesa de ajo, servida con patatas fritas. <i>Chicken fillet with lettuce, tomato, pickles, red onion & garlic aoli, served with french fries.</i>	15.90
BUDDHA BURGER Hamburguesa vegetariana con lechuga, tomate, pepinillo, cebolla roja, aguacate & miel y mostaza, servida con patatas fritas. <i>Vegetarian burger with lettuce, tomato, pickles, red onion, avocado & honey mustard, served with french fries.</i>	15.90
CALIFORNIAN WRAP Pollo a la brasa, lechuga, tomate, cebolla roja, crema de queso, aguacate, mahonesa de ajo & sweet chilli. <i>Grilled chicken, lettuce, tomato, red onion, cream cheese, avocado, garlic aoli & sweet chilli.</i>	14.20
NORDIC WRAP Salmón ahumado, rúcula, cebolla roja, queso crema, pepino, mahonesa de ajo & limón. <i>Smoked salmon, rocket, red onion, cream cheese, cucumber, garlic aoli & lemon.</i>	15.90
GAMBERI & AVOCADO WRAP Langostinos, aguacate, lechuga, tomate, salsa rosa & crema de queso. <i>Tiger prawns, avocado, lettuce, tomato, cocktail sauce & cream cheese.</i>	15.60
VEGGIE WRAP Brotos verdes, aguacate, mango, pepino & miel y mostaza. <i>Mixed greens, avocado, mango, cucumber & honey mustard.</i>	12.90

Mini Menu

MENÚ INFANTIL | KIDS MENU

NUGGETS Nuggets de pollo con patatas fritas. <i>Chicken nuggets with french fries.</i>	9.90
MINI PASTA Pasta con tomate ó boloñesa. <i>Pasta with tomato or bolognese.</i>	9.90
MINI PIZZA Pizza con jamón cocido ó queso. <i>Pizza with cooked ham or cheese.</i>	9.10

Servicio de mesa por persona €1.50 | Table service per person €1.50

Dolci

POSTRES DESSERTS

COULANT DI CIOCCOLATO

Coulant de chocolate caliente con helado de vainilla de Madagascar & mermelada de frutos rojo.
Warm chocolate coulant with vanilla ice cream from madagascar & red berries jam.

6.90

TIRAMISU

Tiramisú tradicional, con galleta savoiardi, amaretto, café & mascarpone.
Traditional tiramisu, with savoiardi lady fingers, amaretto, coffee & mascarpone

6.90

GELATTO

Dos bolas de vainilla de Madagascar ó chocolate negro ó fresa silvestre, servido con nata montada.
Two scoops of vainilla from Madagascar or dark chocolate or wild strawberry, served with whipping cream.

5.90

CHEESECAKE

Tarta de queso con mermelada frutos rojos.
Cheesecake with red berry jam.

6.90

CREPE DI NUTELLA

Crepe servido con nutella & helado de vainilla.
Crepe served with nutella & vanilla ice cream.

7.90

ORGIA DI NUTELLA

Coulants de chocolate, helado de vainilla, chocolate & fresa, servido con nutella, sirope de chocolate, galletas & mermelada de frutos rojos.
Chocolate coulants, vanilla, chocolate & strawberry ice cream, served with nutella, chocolate syrup, biscuits & red berry jam.

15.90

PANQUEQUE

Crepes argentinos con dulce de leche con azúcar caramelizado, servido con helado de vainilla y sirope de chocolate.
Argentinian crepes with caramel spread with caramelized sugar, served with vainilla ice cream & chocolate syrup.

7.90

Extras

GUARNICIÓN | SIDE PLATE

PATATAS FRITAS | FRENCH FRIES

Extra de patatas fritas.
Side of fries.

5.00

ARROZ | RICE

Extra de arroz blanco.
Side of white rice.

4.00

BONIATO FRITO | SWEET POTATO FRIES

Extra de boniato fritos.
Side of sweet potato fries.

6.00

ENSALADA | SALAD

Ensalada de guarnición.
Small side salad.

4.00

SALSAS SIMPLES | SIMPLE SAUCES

Extra salsa de ali oli / BBQ / sweet chilly
Extra side of garlic aoli / BBQ / sweet chilly

3.90

SALSAS CASERAS | HOME MADE SAUCES

Extra de salsa a la pimienta /reducción de vino tinto / salsa de limón & vino blanco / trufa
Side of home made pepper sauce / red wine reduction / lemon & white wine sauce / truffle

5.00

PAN RECIENTE HECHO | FRESH BREAD

3.50

Bibite

BEBIDAS | DRINKS

REFRESCOS | SOFT DRINKS

AGUA SIN GAS 0,5L. STILL WATER 0,5L.	3.90
SAN PELLEGRINO 0,5L.	4.50
COCA COLA	4.00
FANTA	4.00
SPRITE	4.00
TÓNICA TONIC WATER	4.00
GINGER ALE	4.00
SODA	4.00
ZUMO DE NARANJA NATURAL FRESH ORANGE JUICE	6.00
ZUMO BOTELLA BOTTLES JUICE	4.00
NESTEA	4.10
AQUARIUS	4.10
BEBIDA ENERGÉTICA ENERGETIC DRINK	6.10

CERVEZAS | BEERS

BARRIL DRAFT	33cl.	50cl.
MAHOU 5 ESTRELLAS	4.50	6.90
STELLA ARTOIS	5.00	7.50
BOTELLAS BOTTLES	33cl.	
MAHOU 0,0 TOSTADA		6.00
ALHAMBRA 1925		6.00
CORONA		7.00
BUDWEISER		7.00
PERONI		7.00

SIDRAS | CIDERS

KOPPARBERG STRAWBERRY AND LIME	6.00
KOPPARBERG MIXED FRUITS	6.00

SANGRIA

	copa cup	jarra jar
SANGRIA	7.00	23.00
TINTO DE VERANO	5.50	21.00

