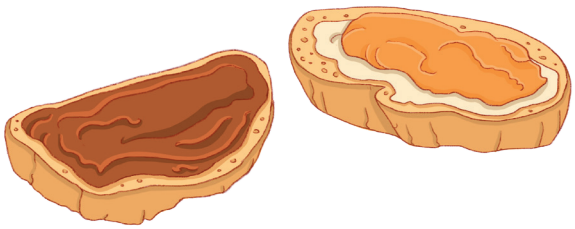
DESAYUNO ~ BREAKFAST

CAFETERÍA ~ COFFEE & TEA

Café Espresso Italiano *Italian espresso coffee*	€ 2,00
Cortado *"Cortado" coffee*	€ 2,00
Café con leche *Macchiato coffee*	€ 2,50
Café Americano *American coffee*	€ 3,00
Café doble Italiano *Double espresso coffee*	€ 3,50
Café Italiano con hielo *Italian ice coffee*	€ 2,50
Café Shakerato Italiano *"Shakerato" coffee*	€ 5,00
Cappuccino	€ 3,50
Te Earl Grey, English Breakfast, Te Verde *Earl Grey | English Breakfast | Green Tea*	€ 3,50
Carajillo *Carajillo (coffee with liquor)*	€ 2,50



Pan por persona *Bread per person*	€ 2,00
Agua a km0 ecosostenible - 0.75l *Water (purified - 0.75l)*	€ 4,00

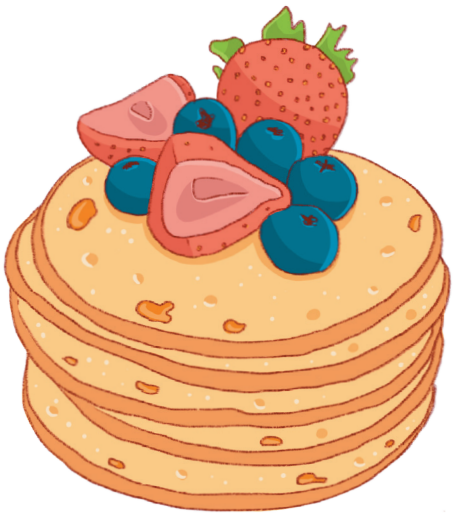
*Información detallada sobre los alérgenos presentes en nuestros platos está presente en el Informe de Alérgenos, que está a disposición de los clientes para la consulta.
*Detailed information on the allergens present in our dishes is present in the List of Allergens,
which is available and can be viewed by clients upon request.

REFRESCOS
COLD BEVERAGES

Zumo de tomate *Tomato juice*			€ 4,00
Coca Cola *Coca-Cola*			€ 3,50
Coca Cola Cero *Coca-Cola Zero*			€ 3,50
Zumo de Manzana *Apple juice*			€ 3,50
Fanta de Limón *Fanta lemon*			€ 3,50
Fanta Orange *Fanta orange*			€ 3,50
Sprite *Sprite*			€ 3,50
Estathè *Estathè (Ice Tea)*			€ 3,50
Redbull *Redbull*			€ 3,50
Leche con menta *Milk and mint*			€ 3,50
Cerveza 0,40 *Beer (0.40cl)*			€ 4,00
Cerveza sin alcool 0,33			€ 4,00
Cerveza sin gluten 0,33			€ 5,00
Clara 0,40 *Clara Beer (0.40cl)*			€ 4,00
Shandy 0,40 *Shandy beer (0.40cl)*			€ 4,00
Canà 0,20			€ 2,50
Tinto de Verano		COPA ~ *GLASS*	€ 6,00
Sangría de Tinto *Red wine Sangria*	COPA ~ *GLASS* € 6,00	JARRA ~ *JUG* € 20,00	
Sangría de Cava *Cava wine Sangria*	COPA ~ *GLASS* € 8,00	JARRA ~ *JUG* € 25,00	
Agua 0,75 a km0 *Water (purified - 0.75l)*			€ 4,00

ZUMOS NATURALES
ORGANIC JUICES

Amarilla (Piña, Manzana y Jengibre) *Yellow (pineapple, apple, ginger)*	€ 6,00
ACE (Naranja, Zanahoria, Limón) *A.C.E. (orange, carrot, lemon)*	€ 6,00
Detox (Hinojos, Apio, Manzana) *Detox (fennel, celery, apple)*	€ 6,50
Diurético (Piña, Pepino, Fresas) *Diuretic (pineapple, cucumber, strawberry)*	€ 6,00
Classic (Zanahoria, Naraja, limón, manzana y jengibre) *Classic (carrot, orange, lemon, apple, ginger)*	€ 7,00
Sandía, menta y limón *Watermelon, mint, lemon*	€ 6,50
Naranja *Orange*	€ 5,00



TOSTADAS

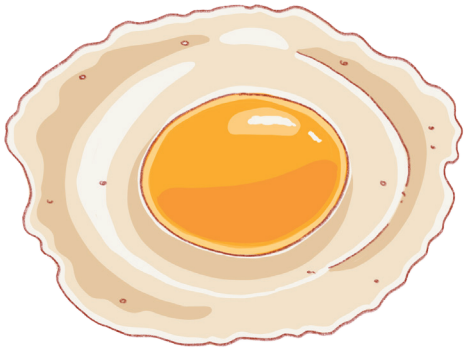
Tostada de Jamón de Parma y queso mozzarella *Tostada with prosciutto di Parma and mozzarella*	€ 6,00
Tostada Jamón York, tomate y queso *Tostada with ham, tomato and cheese*	€ 6,00
Tostada caprese *Tostada with caprese salad*	€ 6,00
Tostada de tomate *Tostada with tomato*	€ 3,00
Tostada de queso *Tostada with cheese*	€ 3,00
Tostada de tomate y queso *Tostada with tomato and cheese*	€ 3,50

TOASTS

Toast de jamón york y queso *Ham and cheese*	€ 6,00
Multi cereales, aguacate, salmón y philadelphia *Multigrain, avocado, salmon and cream cheese*	€ 9,00
Multicereales, con crema de aguacate, burrata y virutas de almendras *Multigrain, smashed avocado, burrata cheese and almonds*	€ 9,00
Multicereales, con crema de aguacate, aceitunas negras y tomate cherry *Multigrain, smashed avocado, black olives and cherry tomatoes*	€ 7,00

TARTAS Y TOSTADA DULCE
SWEET TARTS AND CAKES

PANCAKES ~ *PANCAKES WITH:*	€ 5,00
Fruta ~ *Fruit*	€ 1,00
Miel ~ *Honey*	€ 1,00
Nutella ~ *Nutella*	€ 1,00
Jarabe de Arce ~ *Maple syrup*	€ 1,00
Crepes y Nutella *Crepes with Nutella*	€ 7,00
Tostada y Nutella *Tostada with Nutella*	€ 3,00
Tostada de Mantequilla y mermelada *Tostada with buttery and jam*	€ 3,00
Tostada de queso fresco, miel y nueces *Tostada with ricotta, honey and walnuts*	€ 3,00



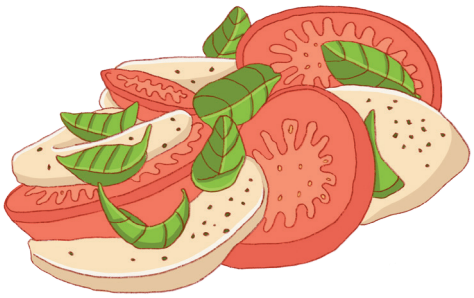
HUEVOS ~ EGGS

Tortilla de Jamón york y queso *Omelette with ham and cheese*	€ 8,00
Scrambled y queso *Scrambled with cheese*	€ 7,00

Patatas a la trufa (Trufa Savini)
Truffle Potatoes
€ 4,00

Palomitas dulces o saladas
Sweet or salty popcorns
€ 4,00

MENÚ DEL DÍA



POKE

COMPÓN TU POKE:

Poke de Atún	€ 13,00
Poke de Salmón	€ 13,00
Poke de Atún y Salmón	€ 13,00
Poke de pollo	€ 13,00

INGREDIENTES PRINCIPALES:

Edamame
Alga wakame
Aguacate
Tomate Cherry
Pepino
Cebolla frita japonés
Sésamo
Salsa poke

OTROS INGREDIENTES A AÑADIR:

Mayonesa picante € 1,00
Mayonesa € 1,00
Philadelphia € 1,00
Salsa Teriyaki € 1,00

PLATOS PRINCIPALES

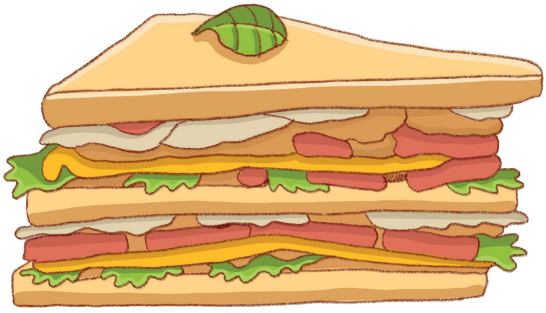
Spaghetti del Martelli a *la Carbonara*	€ 15,00
Penne Martelli *all'Arrabbiata* (con salsa de tomate picante)	€ 14,00
Spaghetti del Martelli ajo, aceite y guindillas	€ 14,00
Penne Martelli con salsa *Boloñesa*	€ 14,00

Pan y aceite por persona	€ 2,00
Agua a km0 ecosostenible - 0.75l	€ 4,00

*Información detallada sobre los alérgenos presentes en nuestros platos está presente en el Informe de Alérgenos, que está a disposición de los clientes para la consulta.

PLATOS FRÍOS

Caprese (tomate, queso mozzarella y albahaca)	€ 13,00
Ensalada César pollo pajes, lechuga, pan crujente, tomate cherry y salsa cèsar	€ 22,00
Carpaccio de buey, rúcula y queso parmesano	€ 16,00
Roastbeaf y patatas al horno	€ 16,00
Ensalada de cereales con tomate, pesto italiano, tomate cherry y berenjena frita	€ 16,00
Plateau oyster "Ameliè" (6 pz)	€ 42,00



SANDWICH

Club Sandwich de pollo	€ 14,00
Croque Monsieur	€ 12,00
~ + *huevo*	€ 2,00

VERDURAS

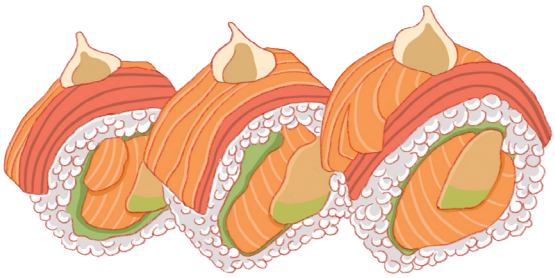
Tartar de aguacate y tomate	€ 11,00
Patatas asadas	€ 6,00
Vegetales crujientes	€ 8,00
Patatas fritas	€ 6,00
Endivias con peras, nueces, queso y miel	€ 12,00
5 verduras de temporada a la parrilla con pesto italiano	€ 9,00

TAPAS

Croquetas de jamón ibérico y queso (6 piezas)	€ 14,00
Queso provolone con trufa laminada	€ 13,00
Queso Tomino italiano con jamón al horno	€ 13,00
Sándwich de salmón ahumado, mantequilla y trufa negra	€ 14,00
Pan, tomate y lechuga de Santoña	€ 15,00
Vieiras gratinadas, queso parmesano y pan rallado (2 piezas)	€ 14,00
Caviar Ruso Baikal 20 gramos	€ 90,00

SUSHI

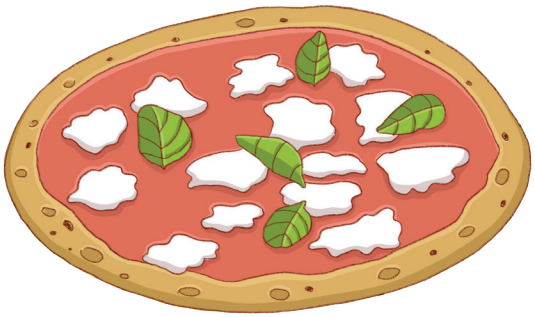
SASHIMI Atún ~ Salmón ~ Pescado blanco	2 PZ	€ 6,00
NIGIRI FLAMBATO O CRUDO Atún ~ Salmón ~ Pescado blanco	2 PZ	€ 7,00
LOBSTER ROLL bogavante, tomate concassé, mayonesa, aguacate, kataifi	8 PZ	€ 22,00
DRAGON ROLL gambas en tempura, mayonesa de tabasco, kataifi, philadelphia	8 PZ	€ 20,00
TEMPURA ROLL salmón, philadelphia, kataifi	8 PZ	€ 20,00
SPICY TUNA tartar de atún, mayonesa de tabasco, cebollino, escarola	8 PZ	€ 18,00
ARCOBALENO pepino, aguacate, rúcula, salmón, atún y mayonesa	8 PZ	€ 18,00



SPICY SALMON salmón, mayonesa de tabasco, escarola y aguacate	8 PZ	€ 18,00
CALIFORNIA cangrejo, salmón, aguacate, mayonesa, sésamo	8 PZ	€ 18,00
URAMAKI DEK tartar de gamba rosada, crema de queso a la trufa, endivia, caviar de trufa	8 PZ	€ 23,00
COCKTAIL ROLL gambas al vapor, aguacate, ensalada crujiente, salsa rosa y sésamo	8 PZ	€ 18,00

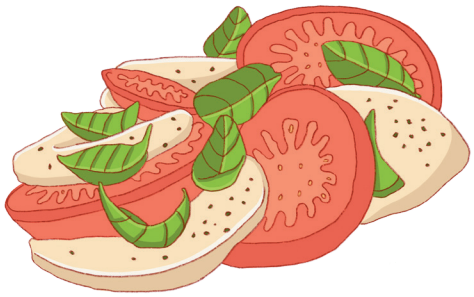
LAS PIZZAS

MARGHERITA Tomates San Marzano, mozzarella fiordilatte y albahaca	€ 15,00
PICCANTE Tomates San Marzano, mozzarella fiordilatte y salami picante	€ 16,00
NAPOLI Tomates San Marzano, mozzarella fiordilatte, alcaparras y anchoas de Santoña	€ 16,00
MADE IN ITALY Tomates San Marzano, mozzarella fiordilatte, jamón de Parma, rúcula salvaje y queso Grana Padano	€ 22,00
VEGETARIANA Tomates San Marzano, mozzarella fiordilatte, verdura de temporada	€ 16,00
COTTO E FUNGHI Tomates San Marzano, mozzarella fiordilatte, jamón york y Champiñones	€ 16,00



PUGLIESE Cime di rapa, mozzarella Fiordilatte, salsa de anchoa y anchoa de Santoña	€ 24,00
2022 Jamón de Parma, Burrata italiana y trufa negra	€ 28,00
2014 Tomates San Marzano, Burrata di Andria y trufa negra	€ 26,00
2021 Tomates San Marzano, mozzarella fiordilatte, queso gorgonzola y trufa negra	€ 26,00

LUNCH



POKE

BUILD YOUR POKE BOWL:

Tuna Poke	€ 13,00
Salmon Poke	€ 13,00
Tuna and Salmon Poke	€ 13,00
Chicken Poke	€ 13,00

MAIN INGREDIENTS:

Edamame
Wakame seaweed
Avocado
Cherry tomatoes
Cucumbers
Japanese fried onion
Sesame
Poke sauce

EXTRAS:

Spicy mayo € 1,00
Mayo € 1,00
Cream cheese (Philadelphia) € 1,00
Teriyaki sauce € 1,00

MAIN COURSES

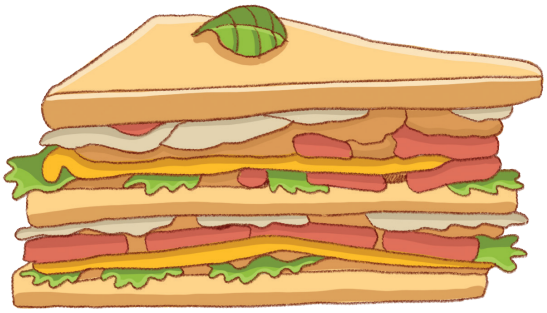
Spaghetti Martelli *"alla Carbonara"* (raw egg, Spanish pancetta and black pepper)	€ 15,00
Penne Martelli *"all'Arrabbiata"* (with spicy tomato sauce)	€ 14,00
Spaghetti Martelli, garlic, olive oil & chilli	€ 14,00
Penne Martelli *"alla Bolognese"*	€ 14,00

Bread and oil (per person)	€ 2,00
Water (purified - 0.75l)	€ 4,00

*Detailed information on the allergens present in our dishes is present in the List of Allergens,
which is available and can be viewed by clients upon request.

COLD DISHES

Caprese salad (tomato, mozzarella and basil)	€ 13,00
Chicken Ceasar Salad, lettuce, crispy bread, cherry tomatoes & Caesar sauce	€ 22,00
Beef Carpaccio, arugula & parmesan cheese	€ 16,00
Roast beef and roasted potatoes	€ 16,00
Cereals Salad with tomatoes, italian pesto, cherry tomatoes & fried eggplant	€ 16,00
Plateau oyster "Ameliè" (6 pz)	€ 42,00



SANDWICH

Chicken club sandwich	€ 14,00
Croque Monsieur	€ 12,00
~ *add egg*	€ 2,00

VEGETABLES

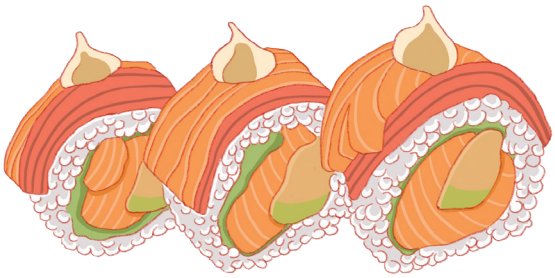
Avocado and tomato tartare	€ 11,00
Roasted potatoes	€ 6,00
Fresh Vegetables	€ 8,00
French fries	€ 6,00
Endive, pears, walnuts, cheese and honey	€ 12,00
5 fresh season vegetables with italian pesto	€ 9,00

TAPAS

Iberic Ham and cheese croquettes (6 pcs)	€ 14,00
Provolone cheese with truffle slices	€ 13,00
Baked Italian Tomino Cheese with ham	€ 13,00
Smoked salmon sandwich with butter and black truffle	€ 14,00
Bread, tomate & Santoña lettuce	€ 15,00
Scallops au gratin, parmesan cheese & breadcrumbs (2 pcs)	€ 14,00
Baikal Russian Caviar 20g	€ 90,00

SUSHI

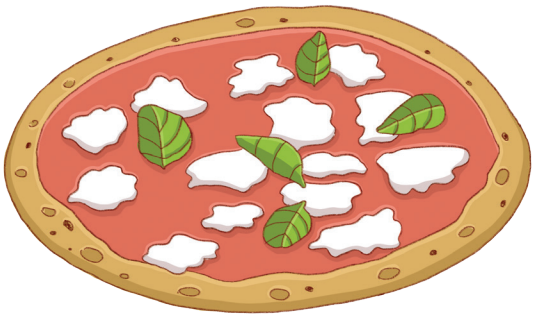
SASHIMI Tuna ~ Salmon ~ White Fish	2 PZ	€ 6,00
NIGIRI FLAMBATO O CRUDO Tuna ~ Salmon ~ White Fish	2 PZ	€ 7,00
LOBSTER ROLL Lobster, concassé tomato, mayo, avocado & kataifi	8 PZ	€ 22,00
DRAGON ROLL Tempura shrimps, spicy mayo, kataifi & philadelphia cheese	8 PZ	€ 20,00
TEMPURA ROLL Salmon, philadelphia cheese & kataifi	8 PZ	€ 20,00
SPICY TUNA Tuna tartare, spicy mayo, chive & endive	8 PZ	€ 18,00
ARCOBALENO Cucumber, avocado, arugula salmon, tuna & mayo	8 PZ	€ 18,00



SPICY SALMON Salmon, spicy mayo, endives & avocado	8 PZ	€ 18,00
CALIFORNIA Crab, salmon, avocado, mayo & sesame	8 PZ	€ 18,00
URAMAKI DEK Shrimps tartare, truffle cheese cream, endives, truffle caviar	8 PZ	€ 23,00
COCKTAIL ROLL Steamed Shrimps, avocado, crispy salad, cocktail sauce & sesame	8 PZ	€ 18,00

LAS PIZZAS

MARGHERITA San Marzano tomatoes, mozzarella & basil	€ 15,00
PICCANTE San Marzano tomatoes, mozzarella & spicy salame	€ 16,00
NAPOLI San Marzano tomatoes, mozzarella, capers, Santoña anchovies	€ 16,00
MADE IN ITALY San Marzano Tomatoes, mozzarella, Parma ham, wild arugula & Grana Padano	€ 22,00
VEGETARIANA San Marzano tomatoes, mozzarella, season vegetables	€ 16,00
COTTO E FUNGHI San Marzano tomatoes, mozzarella, ham & mushrooms	€ 16,00



PUGLIESE Cime di Rapa, mozzarella, anchovies sauce & Santoña Anchovies	€ 24,00
2022 Parma Ham, Italian burrata cheese & black truffles	€ 28,00
2014 San Marzano Tomatoes, burrata cheese from Andria & black truffle	€ 26,00
2021 San Marzano tomatoes, mozzarella, gorgonzola cheese & black truffle	€ 26,00

Avisamos a nuestros clientes que al hacer los platos en el momento, podrían tardar en salir. En caso de alergias o intolerancias pregunten al personal de servicio con el n de satisfacer sus exigencias. Como prevé la legislación vigente todo el pescado crudo debe ser congelado previamente antes de su elaboración. Información detallada sobre los alérgenos presentes en nuestros platos está presente en el Informe de Alérgenos, que está a disposición de los clientes para la consulta.

We inform our customers that, since our dishes are prepared fresh, made-to-order, they may require some time to come out of the kitchen. Please inform our staff on any allergies or food intolerances so that they can advise you accordingly. All of the raw seafood is served compliant with the current laws, and must be blast chilled before it is prepared.
Detailed information on the allergens present in our dishes is present in the List of Allergens, which is available and can be viewed by clients upon request.