

# BEBIDAS/DRINKS

## APERITIVOS

<i>Aperol Spritz</i>	6,00
<i>Campari prosecco</i>	6,00
<i>Negroni</i>	8,00
<i>Americano</i>	7,00
<i>Martini Dry</i>	8,00

## VERMUT

### BLANCO

<i>Padró &amp; Co blanco</i>	4,00
<i>Martini Bianco</i>	3,80

### ROJO

<i>Montaner</i>	4,00
<i>Padró &amp; Co rojo</i>	3,80
<i>Carpano Antica Formula</i>	7,00

## CERVEZAS

<i>Caña 20 cl.</i>	2,50
<i>Jarra 0,40 cl.</i>	5,00
<i>Ichnusa (Italy) no filtrada</i>	4,00
<i>Free Damm sin alcohol</i>	3,50

## REFRESCOS

<i>Agua sin gas 500 ml.</i>	3,00
<i>Agua con gas 500 ml.</i>	3,50
<i>Coca Cola</i>	2,80
<i>Coca Cola Zero</i>	2,80
<i>Nestea</i>	2,80

## GIN TONIC

<i>Beefeater</i>	8,00
<i>Seagram's</i>	8,00
<i>Tanqueray</i>	9,00
<i>Brockmans</i>	10,00
<i>Gin Mare</i>	10,00
<i>Cabraboc (Mallorca)</i>	12,00
<i>Hendrick's</i>	12,50
<i>Monkey 47</i>	13,50

## VODKAS

<i>Moskovskaya</i>	7,00
<i>Grey Goose</i>	10,50



# TAPAS

- Tártaro de atún sobre tempura de calabacín  
en tinta de calamar y salsa de mango**  
*Tuna tartar with zucchini tempura in  
squid ink and mango sauce* 1 unid. 6,50
- “Panzerotto” calzone relleno de queso  
burrata y mortadela de trufa**  
*Fried bread stuffed with burrata cheese and  
truffle mortadella* 1 unid. 6,50
- Gambas ajo negro**  
*Black garlic prawns* 6,50
- Croquetas de chipirones con alioli de lima**  
*Baby squid croquettes with lima alioli* 2 unid. 4,50
- Pimientos del Padrón**  
*Padron pepper*  7,00
- Boquerones fritos**  
*Fried anchovies always fresh* 6,50
- Huevo roto con trufa**  
*“Broken egg” with potatoes and  
fresh black truffle* 8,00
- Salmón marinado con mayonesa de mango**  
*Marinated salmon with mango mayonnaise* 12,00
- Carpaccio “Rossini” loncha de solomillo crudo  
con foie gras y reducción de vino Montepuciano**  
*Carpaccio “Rossini” raw beef tenderloin slice with  
foie gras and Montepuciano wine reduction* 16,00
- Tartar de gambas rojas con sabores de la Isla**  
*Red prawn tartare with island flavors* 16,00





*En cumplimiento del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo, se pone en conocimiento de nuestros clientes, que los alimentos contenidos en esta carta han sido elaborados con ingredientes que pueden contener los siguientes alérgenos o trazas de los mismos: cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescados, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos. Por favor, solicite cuanta información precise a la Dirección de este Restaurante.*

*In compliance with Regulation (EU) 1169/2011 of the European Parliament, we inform our customers that the foods contained in this letter have been prepared with ingredients that may contain the following allergens or traces of them: gluten cereals, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, nuts, celery, mustard, sesame, sulfur dioxide and sulfites. Please, request as much information as you need to the Management of this Restaurant.*

## EMBUTIDOS Y QUESOS CHEESES AND COLD CUTS SALUMI

### **Tabla de quesos y embutidos (español y italiano)**

**Mix platter (italian and spanish) of cheese and cold cuts salumi** 24,00  
1/2 14,00

**Tabla de queso mixta** 16.00  
**Mix cheese platter** 1/2 9,00

**Ración de jamón ibérico** 18,00  
**Iberian ham**





**LO QUE HACE LA DIFERENCIA**  
*En Enoteca1918 trabajamos solo con  
productos frescos de temporada.  
El legado entre arte de generación y  
producto de primera calidad  
con el fin de comer y beber bien!*

**WHAT MAKES THE DIFFERENCE**  
*In Enoteca1918 we work only with seasonal  
and fresh products.  
The legacy between art of generation and first  
quality product in order to eat and drink well!*

**Pan** 1,50  
*Bread*

**Pan y alioli** 2,20  
*Bread with garlic cream*

**Olivas** 2,00  
*Olives*

*Precios en euros / IVA incluido*



# ESPECIALES DE MERCADO

## MARKET SPECIALS

<b>Tartar de ternera</b> <i>Beef tartare</i>	18,00
<b>Fritura mixta de pescado</b> <i>Mixed fried fish</i>	22,00 1/2 13,00
<b>Albóndigas de Tofu en crema de brócoli</b> <i>Tofu meatballs on broccoli cream</i>	 12,00
<b>Raviolis rellenos de setas en crema de parmesano</b> <i>Ravioli stuffed with mushrooms in Parmesan cream</i>	15,00
<b>Con trufa fresca / with fresh truffle</b>	21,00
<b>Sepia con garbanzos y berberechos</b> <i>Cuttlefish with chickpeans and cockles</i>	9,00
<b>Fregola con ragú de ciervo, Parmesano y aceite de trufa</b> <i>Fregola with deer ragú, Parmesan cheese and truffle oil</i>	13,00
<b>Ravioloni rellenos de vieiras y gambas en crema de calabaza y azafrán</b> <i>Ravioli stuffed with scallops and prawns in pumpkin cream and saffron</i>	9.50
<b>Chuletas de cordero gratinadas con alcachofas y puré de patatas</b> <i>Lamb chops gratin with artichokes and mashed potatoes</i>	16,00
<b>Paella de gambas rojas y sepia</b> <i>Pella with red prawns and cuttlefish</i>	p.p.p. 20,00 (mín. 2 personas)
<b>Filet Mignon 150 gr. con patatas fritas y trufa negra fresca</b> <i>Filet Mignon with fried potatoes and fresh truffles</i>	26,00



# PESCADO DEL DÍA

## FRESH FISH OF THE DAY

*Lubina / Sea bass*



**P.S.M.**  
Marktpreis

*Dorada / Sea bream*



**P.S.M.**  
Marktpreis

*Rodaballo / Turbot*



**P.S.M.**  
Marktpreis

*Lenguado / Sole fish*



**P.S.M.**  
Marktpreis

*Pargo / Red snapper*



**P.S.M.**  
Marktpreis

**Plato de verduras incluido**  
**Plate of vegetables included**



# CARNE DEL DÍA

## STEAK OF THE DAY

**Tomahawk**  
Tomahawk

**P.S.M.**  
Marktpreis



**Chuletón de ternera**  
Beef rib steak

**P.S.M.**  
Marktpreis



**Carne de Wagyu**  
Wagyu steak

**P.S.M.**  
Marktpreis



**Guarnición: Verdura mixta 10€ o patatas 6 €**  
**Garnish: Mixed vegetable 10€ or potatoes 6€**

Precios en euros / IVA incluido

