















-Osteria- LA VERANDA

ESPAÑOL · ENGLISH









ENTRANTES · STARTERS

- Mozzarella de búfala con jamón de Parma  19,50 €
Buffalo mozzarella with Parma ham
- Mozzarella de búfala con tomate y aceite de oliva virgen extra  12,50 €
Buffalo mozzarella with tomatoes and e.v.o. oil
- Carpaccio de ternera con gel de rúcula, tomate cherry semiseco, queso grana y aceite de oliva virgen extra  13,00 €
Beef carpaccio with rocket gel, semi-dried cherry tomatoes, grana cheese and e.v.o. oil
- Sepia con pepino en osmosis de apio, limón fermentado y leche de almendra    16,00 €
Cuttlefish with cucumber in celery osmosis, fermented lemon and almond milk
- Panna cotta de bulbo de hinojo, jengibre encurtido y gel de cilantro  12,00 €
Fennel bulb Panna cotta with pickled ginger and coriander gel
- Pulpo con espuma de patatas, piñones tostados y cebollino    18,00 €
Octopus with potato foam, toasted pine nuts and chives
- Alcachofa rebozada con fondue de queso parmesano        14,00 €
Breaded artichoke with Parmesan cheese fondue

PASTA

- Espaguetis con marisco      20,00 €
Spaghetti with seafood
- Espaguetis Neptuno      34,00 €
(mejillones, almejas, calamar y medio bogavante)
Spaghetti Neptuno (mussels, clams, squid and half a lobster)
- Espaguetis a la carbonara    17,00 €
Spaghetti carbonara
- Tagliatelle con salsa boloñesa        14,50 €
Tagliatelle with bolognese sauce
- Lasaña a la boloñesa        16,00 €
Lasagne Bolognese
- Raviolis rellenos de queso gorgonzola y nueces con mantequilla y salvia      15,50 €
Ravioli stuffed with gorgonzola cheese and walnuts with butter and sage
- Gnocchi de patatas con salsa de tomate, fondue de queso parmesano en pan de pizza     16,00 €
Potato gnocchi with tomato sauce, Parmesan cheese fondue on pizza bread















EXTRAS

- Ensalada mixta · Mixed salad 6,00 €
- Ensalada verde · Green salad 6,00 €
- Patatas fritas · French fries    4,00 €
- Patatas al horno · Oven potatoes 5,00 €
- Verduras de temporada · Seasonal vegetables  6,00 €
- Focaccia   6,00 €
- Pan · Bread   2,00 €










































Para celíacos disponemos de pasta sin gluten.
Si usted tiene alguna alergia, comuníquelo al personal, gracias.
On request gluten free pasta.
Please let staff know of any allergies.

I.V.A. incluido / V.A.T. included

CARNE Y PESCADO · MEAT AND FISH

- Carré de cordero en crosta de pan y hierbas, patatas al horno y verduras      28,00 €
Rack of lamb in bread herbs crust, baked potatoes and vegetables
- Solomillo de ternera con salsa de pimienta verde sifonada, patatas al horno y verduras  30,50 €
Tenderloin of beef with siphoned green pepper sauce, baked potatoes and vegetables
- Terrina de codillo de cerdo, tocino, patatas al horno y verduras   24,00 €
Pork knuckle terrine, lard, baked potatoes and vegetables
- Lubina con infusión de hojas de limón, patatas al horno y verduras  25,00 €
Sea bass with lemon leaf infusion, baked potatoes and vegetables
- Rodaballo con salsa de azafrán y naranja, patatas al horno y verduras    26,00 €
Turbot with saffron and orange sauce, baked potatoes and vegetables
- Corvina con vinagreta de apio y manzana, patatas al horno y verduras   24,50 €
Corvina (meagre) with celery and apple vinaigrette, baked potato and vegetables

PIZZAS

- Margherita     10,00 €
(tomate, mozzarella, albahaca)
(tomato, mozzarella, basil)
- Diavola     12,00 €
(tomate, mozzarella, salami picante)
(tomato, mozzarella, spicy salami)
- Vegetariana     14,00 €
(tomate, mozzarella, calabaza, setas, puerros)
(tomato, mozzarella, pumpkin, mushrooms, leeks)
- Italia     18,00 €
(mozzarella, jamón de Parma, tomate cherry, rúcula, queso grana, aceite de oliva)
(mozzarella, parma ham, cherry tomatoes, rocket, grana cheese, olive oil)
- Capricciosa     16,00 €
(tomate, mozzarella, jamón york, setas, alcachofa)
(tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke)
- Margherita Bufala     15,00 €
(tomate, mozzarella de búfala, albahaca, aceite de oliva)
(tomato, buffalo mozzarella, basil, olive oil)
- 4 Formaggi     16,00 €
(4 quesos: mozzarella, gorgonzola, queso grana, provolone dulce)
(4 cheeses: mozzarella, gorgonzola, grana, sweet provolone)
- Osteria     17,00 €
(mozzarella, scamorza ahumado, panceta de cerdo, tomate amarillo)
(mozzarella, smoked scamorza, pork pancetta, yellow tomato)
- Veranda      17,00 €
(mozzarella, crema de patata, seta nameko, nueces, Caciocavallo Siliano D.O.P.)
(mozzarella, cream of potato, nameko mushroom, walnuts, Caciocavallo Siliano D.O.P.)
- Calzone     13,00 €
(tomate, mozzarella, jamón york)
(tomato, mozzarella, ham)



GLUTEN
GLUTEN



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



HUEVOS
EGGS



PESCADO
FISH



CACAHUETES
PEANUTS



SOJA
SOYA



LÁCTEOS
MILK



FRUTOS DE CÁSCARA
TREE NUTS



APIO
CELERY



MOSTAZA
MUSTARD



SÉSAMO
SESAME



SULFITOS
SULPHUR DIOXIDE



ALTRAMUCES
LUPIN



MOLÚSCULOS
MOLLUSCS