



## TAPAS ITALIANAS

**FOCACCIA ALL'AGLIO (VE) | 7€**  
Pan de Pizza crujiente con ajo  
+ Mozzarella (V) | +1.5€  
+ Crema de Trufa (VE) | +2€

**FOCACCIA CON NDUJA | 8€**  
Pan de Pizza crujiente con salsa de tomate, sobrasada picante y olivas

**BRUSCHETTONE (V) | 12.5€**  
Pan tostado de Masa Madre con tomate fresco, Búfala y pesto Genovese

**PAN FOCACCIA (VE) | 3€**

**OLIVE ITALIANE MISTE (VE) | 2€**

## ANTIPASTI

**VITELLO TONNATO | 15€**  
Lonchas finas de ternera asada con mayonesa de atún y alcarrones

**GAMBERONI ALL'ARRABIATA (P) | 15.5€**  
Gambones salteados con ajos, guindilla picante y perejil

**BURRATA DI PUGLIA (V) 14€**  
Cremoso de queso relleno de pesto "Genovese" y tomate de la huerta

**GUAZZETTO DI MARE | 17€**  
Mejillones, almejas y gambones en salsa mediterránea

**PARMIGIANA DI MELANZANE (V) | 13€**  
Berenjenas gratinadas con mozzarella, salsa de tomate y albahaca

**CARPACCIO DI BLACK ANGUS | 16.5€**  
Finas lonchas de Black Angus crudas, rúcula, parmesano y mostaza

**PROVOLONE AL FORNO (V) 12.5€**  
Provoleta fundido con tomate confit, orégano y picatostes

## INSALATE

**CESARINA DI POLLO | 13€**  
Hojas mixtas, pollo braseado, picatostes, parmesano y salsa Cesar

**DELIZIOSA AL MANGO (V) | 14€**  
Hojas mixtas, tomate marinado, alcarrones, cebolla roja, Búfala, parmesano, semillas de sésamo y crema de mango

**STRACCIATELLA (V) | 15€**  
Hojas mixtas, tomates marinados de KM0, olivas, pistacho, melocotón, Burrata y crema de balsámico

## I NOSTRI FRITTI

**CALAMARI FRITTI | 14€**  
Calamares fritos con mayonesa de menta y lima

**POLPETTE DI ANGUS | 12€**  
Croquetas rellenas de Black Angus con mayonesa de "Pimientos del Piquillo"

## CARNE PESCE

**FILETTO DI MANZO | 26€**  
Solomillo de ternera "Gallega" servido con patatas al horno  
+ Salsa de setas y Trufa +4€  
+ Salsa de queso Gorgonzola +3.5€

**BISTECCA | 22.5€**  
Entrecote de ternera con salsa de pimienta verde servido con patatas al horno  
+ Crema de Trufa 2€

**POLLO AI FUNGHI | 16€**  
Jugosos contramuslos de pollo con salsa de mixto de setas y patatas al horno  
+ Crema de Trufa +2€

**SALMONE GRIGLIATO (SG) | 19€**  
Lomo de salmón a la parrilla con salsa bernesa y verduras salteadas

**BRANZINO AL FORNO | 18€**  
Filetes de Lubina en horno con cítrico y verduras salteadas

**GUARNICION (VE)(SG) | 5€**  
Patatas al horno / Patatas al horno con parmesano y Trufa / Ensalada mixta

## PASTA FRESCA

**SPAGHETTONE ALLE VONGOLE (P) | 16.5€**  
Almejas salteadas con ajo, vino blanco y guindilla picante

**TAGLIATELLE FUNGHI E TARTUFO (V) | 15€**  
Deliciosa crema de setas mixtas del bosque y Trufa negra

**TAGLIATELLE CON RAGÚ DI AGNELLO | 15€**  
Ragú blanco de cordero, tomillo y ralladura de naranja

**TAGLIATELLE GAMBERI E PESTO 16€**  
Gambones pelados, cremoso de pesto Genovese y toque de ralladura de lima

**PACCHERI AL PORTOFINO (V) | 14.5€**  
Pesto Genovese, cherry y crema de queso Burrata

**PACCHERI ALLO SCOGLIO | 18€**  
Salsa de Mixto de mariscos y pescado de la bahía

**SPAGHETTONE ALLA CARBONARA | 14€** Crema de huevo, "Guanciale" crujiente, queso pecorino Romano y pimienta  
+ Crema de Trufa (VE) +2€

**LASAGNA DI CARNE | 14€**  
Boloñesa de larga cocción, bechamel y parmesano

## RIPIENE

**RAVIOLI SPINACI E RICOTTA (V) | 16€**  
Rellenos de espinacas y requesón con salsa de queso Gorgonzola y nueces

**TORTELLONI TARTUFATI (V) | 17.5€**  
Relleno de setas mixtas con salsa cremosa de Trufa y parmesano

**PANZEROTTI AL BRASATO | 17€**  
Pasta rellena de estofado de carrillada en su jugo con un toque de lima

*Italy*

## PIZZA ROMANA

**MARGHERITA SUPREMA (V) | 13.5€**  
Salsa de tomate, Búfala 125gr. tomate cherry y albahaca

**4 STAGIONI | 15€**  
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, alcachofas, champiñones y olivas Taggiasche

**INFERNO (P) | 14.5€**  
Salsa de tomate, mozzarella, chorizo "Spianata" y sobrasada "Nduja"  
+ Stracciatella di Burrata (V) +3.5€

**GENOVESE (V) | 14€**  
Salsa de tomate, Búfala 125gr. cherry confit, alcarrones y pesto Genovese  
+ Rúcula 1.5€

**PROSCIUTTO E FUNGHI | 13.5€**  
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones

**CALABRESE (P) | 14€**  
Salsa de tomate, mozzarella, chorizo "Spianata", olivas y parmesano

**CARBONARA | 14€**  
Mozzarella, crema de huevo, "Guanciale" crujiente, queso pecorino Romano  
+ Crema de Trufa (VE) +2€

**GIOCONDA (V) | 13.5€**  
Salsa de tomate, mozzarella, queso Gorgonzola, cherry confit, orégano, olivas y albahaca  
+ Pesto Genovese | +1.5€

**TIMO E MIELE | 15€**  
Mozzarella, "Guanciale" crujiente, queso Gorgonzola, nueces, miel y tomillo  
+ Stracciatella di Burrata +3.5€

## GOURMET

**DELICATA | 17.5€**  
Mozzarella, jamón de Parma, Burrata 125gr. láminas de parmesano y crema de Trufa

**MEDITERRANEA | 16.5€**  
Búfala 125gr. Gambas peladas, tomate cherry, cebolla roja, ajo y albahaca

**TARTUFATA | 17€**  
Salsa de tomate, Búfala 125gr. rúcula, tomate cherry, jamón de Parma y Trufa  
+ Parmesano | +1.5€

**PARMA 16€**  
Mozzarella fior di latte, Búfala 125gr. rúcula, jamón de Parma y parmesano  
+ Crema de Trufa +2€

**SALE PEPE**

CUCINA & BAR

**EXTRAS:** Burrata 1,25gr. +5.5€ / Jamón de Parma +3€ / Crema de Trufa +2€ / Otros +1.5€

# VINI

## BOLLICINE E ROSÈ



AMABILE ROSADO - Borgo Mare  
(España) | 3.5€ | 17€  
Sirah 100%

LAMBRUSCO - Gaetano Righi, Emilia Romagna  
(Italia) | 17€  
Lambrusco 100% Rosado Espumoso

SAN MARTINO MILLESIMATO - San Martino,  
Prosecco DOC  
(Italia) | 5.5€ | 26€  
Glera 100% Blanco Espumoso Extra Dry

## BIANCHI



AMABILE - Borgo Mare,  
(España) | 3.5€ | 17€  
Sirah 100%

BAHIA DE DENIA - Bodegas Xalo, Alicante  
(España) | 4€ | 18€  
Moscatel 100% semi dulce

CARRASVIÑAS - Bodegas Cachazos, Rueda  
(España) | 4€ | 20€  
Verdejo 100%

FINCA COLLADO - Collado, Alicante  
(España) | 4.5€ | 22€  
Chardonnay 65%, Moscatel 35%

PINOT GRIGIO - San Martino, Friuli  
(Italia) | 4.5€ | 24€  
Pinot Grigio 100%

ENRIQUE MENDOZA - E. Mendoza, Alicante  
(España) | 25€  
Chardonnay 100%

LEIRA - Paso Pondal, Rias Baixas  
(España) | 29€  
Albariño 100%

## ROSSI



AMABILE - Borgo Mare  
(España) | 3.5€ | 17€  
Tempranillo 100%

NERO D'AVOLA - Nobili di Trinacria, Sicilia  
(Italia) | 19€  
Nero d'Avola 100%

FINCA COLLADO - Collado, Alicante  
(España) | 4.5€ | 22€  
Monastrell 35%, Garnacha Negra 65%

PROELIO - Bodegas Proelio, Rioja  
(España) | 4.5€ | 23€  
Tempranillo 90%, Garnacha 10%, Crianza 12 meses

LOESS INSPIRATION - Ribera del Duero  
(España) | 5€ | 23€  
Tempranillo 100% Roble 9 meses

MONTEPULCIANO COLLEZIONE - Abruzzo  
(Italia) | 5€ | 23€  
Sangiovese 100%

ENRIQUE MENDOZA - E. Mendoza, Alicante  
(España) | 25€  
Monastrell 70%, Merlot 30%

CABERNET SAUVIGNON - San Martino, Veneto  
(Italia) | 29€  
Cabernet Sauvignon 100%

VALPOLICELLA RIPASSO - Villabella, Veneto  
(Italia) | 34€  
Corvina 70%, Corvinone 10%, Rondinella 20%

PEPPOLI CHIANTI CLASSICO - Villa Antinori,  
Toscana (Italia) | 43€  
Sangiovese 100%

AMARONE DELLA VALPOLICELLA- Veneto  
(Italia) | 50€  
Corvina, Rondinella, Corvinone

# APERITIVO

## CICCHETTI BAR



OLIVE MISTE | 2€

FOCACCIA

SALE ROSMARINO | 6€ BRUSCHETTA

CLASSICA | 7€

## ANALCOLICOS

CRODINO SPRITZ | 6.5€  
Bitter Crodino, soda y naranja



SAN FRANCISCO | 7.5€  
Zumos Naranja, Piña, Melocotón,  
Lima, Granadina, Soda

PASSION MOJITO | 8€  
Zumos de lima, maracuya, soda, menta y  
azúcar morena

NEGRONI MANGO ZERO | 8€  
Bitter Crodino, Tanqueray 0,0%, Martini  
Vibrante, Mango

TROPICAL LOVE | 7.5€  
Maracuya, granadina, zumo de piña y tónica

VERDE TONIC | 7.5€  
Zumo lima y naranja, jarabe de sauco,  
manzana verde y soda

## VERMOUTH

MARTINI RESERVA ESPECIAL | 4.5€  
Ambrato / Rubino

MARTINI ALCOHOL FREE | 4€  
Vibrante / Floreale



# BIRRA

## DE BARRIL

MAGNA San Miguel  
CAÑA | 2.7€  
PINTA | 5.3€



## BOTELLA

GLUTEN FREE San Miguel - 0,33 cl | 4€  
ALCOHOL FREE San Miguel - 0,33 cl | 3.8€  
ALCOHOL FREE TOSTADA - 0,33 cl | 4€  
ALHAMBRA Reserva 1925 - 0,33 cl | 4.2€  
ALHAMBRA Tostada Roja - 0,33 cl | 4.5€  
PERONI, Nastro Azzurro Roma - 0,33 cl | 4.5€



[www.gruposalepepe.es](http://www.gruposalepepe.es)  
[info@gruposalpepepe.es](mailto:info@gruposalpepepe.es)

## COCKTAILS



PORN STAR | 9€  
Vodka Eristoff, Passoa, maracuya y  
prosecco

MOJITO | 8€  
Ron, zumo de lima, soda, menta, azucar

SANGRÍA | 6.5€  
Fruta fresca, Vermut, Ginebra, Limón, Vino

BELLINI | 6.5€  
Prosecco, zumo de melocotón

NEGRONI | 8€  
Ginebra, bitter Campari y Vermut

MARGARITA | 8€  
Tequila Cazadores, triple sec, zumo de lima y sal

PIÑA COLADA | 8€  
Ron Santa Teresa, leche de coco y zumo de piña

TEQUILA SUNRISE | 9€  
Tequila Cazadores, zumo naranja, granadina

## SPRITZS

APEROL | 7.5€  
Prosecco, Aperol, soda



HUGO ST GERMAIN | 7.5€  
St Germain, prosecco, jarabe de Saucó, soda,  
menta

BOMBAY MANDARINO | 8€  
Gin Bombay Mandarina, prosecco, soda

LIMONCELLO SPRITZ | 7.5€  
Limoncello di Capri, Prosecco, Soda, Menta

# BIBITE

Agua 0,50 cl | 2.3€  
Agua con gas 0,50 cl | 2.3€  
\*\*Agua Hiperfiltrada por osmosis inversa,  
ayudanos a proteger el medio ambiente

Agua Mineral San Pellegrino 0,5 cl | 3.3€

Acqua Mineral Panna 0,5 cl | 3.3€

Tinto de Verano Copa | 4.5€

Sangria Copa | 6€

Coca Cola 0,23 cl | 2.7€

Coca Cola Zero 0,23 cl | 2.7€

Fanta Naranja 0,23 cl | 2.7€

Fanta Limón 0,23 cl | 2.7€

Sprite 0,23 cl | 2.7€

Aquarius Limón 0,30cl | 2.9€

Ice Tea 0,30 cl | 2.9€

Zumos Jover de Murcia | 3€  
(Naranja, Piña, Melocotón)



## CARTA DIGITAL





## TAPAS ITALIANAS

**FOCACCIA ALL'AGLIO (VE) | 7€**  
Crispy Garlic Pizza Bread  
+ Mozzarella (V) | +1.5€  
+ Truffle Cream (VE) | +2€

**FOCACCIA WITH NDUJA | 8€**  
Crispy Pizza bread with tomato sauce, spicy sobrasada and olives

**BRUSCHETTONE (V) | 12.5€**  
Sourdough toasted bread with fresh tomatoes, Buffalo mozzarella and Genovese pesto

**FOCACCIA BREAD (VE) | 3€**  
**OLIVE ITALIANE MISTE (VE) | 2 €**

## ANTIPASTI

**VITELLO TONNATO | 15€**  
Thin slices of roast beef with tuna and capers mayonnaise

**GAMBERONI ALL'ARRABIATA | 15.5€**  
Shrimps sautéed with garlic, spicy chilli and parsley

**BURRATA DI PUGLIA (V) 14€**  
Creamy Burrata cheese filled with Genovese pesto and garden tomatoes

**GUAZZETTO DI MARE | 17€**  
Mussels, clams and shrimps in a Mediterranean sauce

**PARMIGIANA DI MELANZANE (V) | 13€**  
Baked Aubergine gratin with mozzarella, tomato sauce and basil

**CARPACCIO DI BLACK ANGUS | 16.5€**  
Thin slices of raw Black Angus, rúcula, parmesan cheese and mustard

**PROVOLONE AL FORNO (V) 12.5€**  
Melted provolone cheese with confit tomato, oregano and croutons

## INSALATE

**CESARINA DI POLLO | 13€**  
Mixed leaves, braised chicken, croutons, parmesan cheese and Caesar sauce

**DELIZIOSA AL MANGO (V) | 14€**  
Mixed leaves, marinated tomato, capers, red onions, Buffalo mozzarella, parmesan cheese, sesame seeds and mango cream

**STRACCIATELLA (V) | 15€**  
Mixed leaves, marinated local tomatoes, olives, pistachios, peaches, Burrata and balsamic cream

## I NOSTRI FRITTI

**CALAMARI FRITTI | 14€**  
Fried Calamari with mint and lime mayonnaise

**POLPETTE DI ANGUS | 12€**  
Croquettes filled with Black Angus beef with "Piquillo Pepper" mayonnaise

## CARNE PESCE

**FILETTO DI MANZO | 26€**  
Galician beef tenderloin served with roasted potatoes  
+ Mushroom and Truffle Sauce + 4€  
+ Gorgonzola Cheese Sauce + 3.5€

**BISTECCA | 22.5€**  
Entrecote steak with green peppercorn sauce served with roasted potatoes  
+ Truffle Cream 2€

**POLLO AI FUNGHI | 16€**  
Succulent chicken thighs with mixed mushroom sauce and roasted potatoes  
+ Truffle Cream + 2€

**SALMONE GRIGLIATO (GF) | 19€**  
Grilled salmon with béarnaise sauce and sautéed vegetables

**BRANZINO AL FORNO | 18€**  
Baked sea bass fillets with citrus and sautéed vegetables

**SIDE DISH (VE) (GF) | 5€**  
Roasted potatoes / Roasted potatoes with parmesan and Truffle / Mixed salad

## PASTA FRESCA

**SPAGHETTONE ALLE VONGOLE (P) | 16.5€**  
Sautéed clams with garlic, white wine and hot chilli pepper

**TAGLIATELLE FUNGHI E TARTUFO (V) | 15€**  
Delicious cream of mixed wild mushrooms and black Truffle

**TAGLIATELLE CON RAGÚ DI AGNELLO | 15€**  
White lamb Ragù with thyme and orange zest

**TAGLIATELLE GAMBERI E PESTO 16€**  
Peeled prawns, Genovese pesto cream and a touch of lime zest

**PACCHERI AL PORTOFINO (V) | 14.5€**  
Genovese pesto, cherry tomatoes and Burrata cheese cream

**PACCHERI ALLO SCOGLIO | 18€**  
Mixed seafood sauce with bay fish

**SPAGHETTONE ALLA CARBONARA | 14€**  
Egg cream, crispy Guanciale, pecorino Romano cheese and pepper  
+ Truffle Cream (VE) | +2€

**LASAGNA DI CARNE | 14€**  
Slow-cooked Bolognese, béchamel and parmesan cheese

## RIPIENE

**RAVIOLI SPINACI E RICOTTA (V) | 16€**  
Filled with spinach and ricotta with a Gorgonzola cheese and walnut sauce

**TORTELLONI TARTUFATI (V) | 17.5€**  
Filled with mixed mushrooms with a creamy Truffle and Parmesan sauce

**PANZEROTTI AL BRASATO | 17€**  
Pasta filled with braised veal cheeks in their own juices and a touch of lime

*Italy*

## PIZZA ROMANA

**MARGHERITA SUPREMA (V) | 13.5€**  
Tomato sauce, 125g Buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil

**4 STAGIONI | 15€**  
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms and Taggiasche olives

**INFERNO (P) | 14.5€**  
Tomato sauce, mozzarella, spicy Spianata sausage & Nduja sobrasada + Burrata Stracciatella (V) + 3.5€

**GENOVESE (V) | 14€**  
Tomato sauce, 125g Buffalo mozzarella, cherry confit, capers and pesto  
+ Rúcula +1.5€

**PROSCIUTTO E FUNGHI | 13.5€**  
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham and mushrooms

**CALABRESE (P) | 14€**  
Tomato sauce, mozzarella, spicy "Spianata" sausage, olives and parmesan

**CARBONARA | 14€**  
Mozzarella, egg cream, crunchy "Guanciale" and pecorino Romano cheese  
+ Truffle Cream (VE) +2€

**GIOCONDA (V) | 13.5€**  
Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola cheese, cherry confit, oregano, olives and basil  
+ Genovese pesto +1.5€

**TIMO AND MIELE | 15€**  
Mozzarella, crunchy "Guanciale", Gorgonzola cheese, walnuts, honey and thyme  
+ Burrata Stracciatella +3.5€

## GOURMET

**DELICATA | 17.5€**  
Mozzarella, Parma ham, 125g Burrata cheese, parmesan shavings and Truffle cream

**MEDITERRANEAN | 16.5€**  
125g. Buffalo mozzarella, peeled shrimps, cherry tomatoes, red onions, garlic and basil

**TARTUFATA | 17€**  
Tomato sauce, 125g Buffalo mozzarella, rúcula, cherry tomatoes, Parma ham and Truffle  
+ Parmesan +1.5€

**PARMA 16€**  
Fior di latte mozzarella, 125g Buffalo mozzarella, rúcula, Parma ham and parmesan  
+ Truffle cream +2€

**SALE  
PEPE**

CUCINA & BAR

**EXTRAS:** 125gr. Burrata + 5.5€ / Parma ham + 3€ / Truffle cream + 2€ / Others + 1.5€

"(GF) GLUTEN-FREE | (V) VEGETARIAN | (VE) VEGAN | (P) SPICY"

"For any questions about allergens, please ask our staff for the allergen list. Wines contain sulfites, and beers contain gluten."

All prices are in € and VAT included.

# VINI

## BOLLICINE E ROSÈ



**AMABILE ROSADO - Borgo Mare**  
(España) | 3.5€ | 17€  
Sirah 100%

**LAMBRUSCO - Gaetano Righi, Emilia Romagna**  
(Italia) | 17€  
Lambrusco 100% Rosado Espumoso

**SAN MARTINO MILLESIMATO - San Martino,**  
Prosecco DOC  
(Italia) | 5.5€ | 26€  
Glera 100% Blanco Espumoso Extra Dry

## BIANCHI



**AMABILE - Borgo Mare,**  
(España) | 3.5€ | 17€  
Sirah 100%

**BAHIA DE DENIA - Bodegas Xalo, Alicante**  
(España) | 4€ | 18€  
Moscatel 100% semi dulce

**CARRASVIÑAS - Bodegas Cachazos, Rueda**  
(España) | 4€ | 20€  
Verdejo 100%

**FINCA COLLADO - Collado, Alicante**  
(España) | 4.5€ | 22€  
Chardonnay 65%, Moscatel 35%

**PINOT GRIGIO - San Martino, Friuli**  
(Italia) | 4.5€ | 24€  
Pinot Grigio 100%

**ENRIQUE MENDOZA - E. Mendoza, Alicante**  
(España) | 25€  
Chardonnay 100%

**LEIRA - Paso Pondal, Rias Baixas**  
(España) | 29€  
Albariño 100%

## ROSSI



**AMABILE - Borgo Mare**  
(España) | 3.5€ | 17€  
Tempranillo 100%

**NERO D'AVOLA - Nobili di Trinacria, Sicilia**  
(Italia) | 19€  
Nero d'Avola 100%

**FINCA COLLADO - Collado, Alicante**  
(España) | 4.5€ | 22€  
Monastrell 35%, Garnacha Negra 65%

**PROELIO - Bodegas Proelio, Rioja**  
(España) | 4.5€ | 23€  
Tempranillo 90%, Garnacha 10%, Crianza 12 meses

**LOESS INSPIRATION - Ribera del Duero**  
(España) | 5€ | 23€  
Tempranillo 100% Roble 9 meses

**MONTEPULCIANO COLLEZIONE - Abruzzo**  
(Italia) | 5€ | 23€  
Sangiovese 100%

**ENRIQUE MENDOZA - E. Mendoza, Alicante**  
(España) | 25€  
Monastrell 70%, Merlot 30%

**CABERNET SAUVIGNON - San Martino, Veneto**  
(Italia) | 29€  
Cabernet Sauvignon 100%

**VALPOLICELLA RIPASSO - Villabella, Veneto**  
(Italia) | 34€  
Corvina 70%, Corvinone 10%, Rondinella 20%

**PEPPOLI CHIANTI CLASSICO - Villa Antinori,**  
Toscana (Italia) | 43€  
Sangiovese 100%

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA- Veneto**  
(Italia) | 50€  
Corvina, Rondinella, Corvinone

# APERITIVO

## CICCHETTI BAR



**OLIVE MISTE** | 2€

**FOCACCIA**

**SALE ROSMARINO** | 6€

**BRUSCHETTA CLASSICA** | 7€

## ANALCOLICOS

**CRODINO SPRITZ** | 6.5€  
Bitter Crodino, soda & orange juice



**SAN FRANCISCO** | 7.5€  
Orange, pineapple, peach, lime & grenadine  
juices with soda

**PASSION MOJITO** | 8€  
Lime & passion fruit juices, soda, mint &  
brown sugar

**NEGRONI MANGO ZERO** | 8€  
Bitter Crodino, Tanqueray 0,0%, Martini  
Vibrante, Mango

**TROPICAL LOVE** | 7.5€  
Passion fruit, grenadine & pineapple juices  
with tonic

**VERDE TONIC** | 7.5€  
Lime and orange juices, elderberry  
syrup, green apple & soda

## VERMOUTH

**MARTINI RESERVA ESPECIAL** | 4.5€  
Ambrato / Rubino

**MARTINI ALCOHOL FREE** | 4€  
Vibrante / Floreale



# BIRRA

## DE BARRIL



**MAGNA San Miguel**  
CAÑA | 2.7€  
PINTA | 5.3€

## BOTELLA

**GLUTEN FREE San Miguel** - 0,33 cl | 4€  
**ALCOHOL FREE San Miguel** - 0,33 cl | 3.8€  
**ALCOHOL FREE TOSTADA** - 0,33 cl | 4€  
**ALHAMBRA Reserva 1925** - 0,33 cl | 4.2€  
**ALHAMBRA Tostada Roja** - 0,33 cl | 4.5€  
**PERONI, Nastro Azzurro Roma** - 0,33 cl | 4.5€



[www.gruposalepepe.es](http://www.gruposalepepe.es)  
[info@gruposalepepe.es](mailto:info@gruposalepepe.es)

## COCKTAILS



**PORN STAR** | 9€  
Vodka Eristoff, Passoa, passion fruit &  
prosecco

**MOJITO** | 8€  
Ron, lime juice, soda, mint & sugar

**SANGRÍA** | 6.5€  
Assorted fresh fruits, Vermut, Gin, lime & wine

**BELLINI** | 6.5€  
Prosecco & peach juice

**NEGRONI** | 8€  
Gin, bitter Campari & Vermut

**MARGARITA** | 8€  
Tequila Cazadores, triple sec, lime juice & salt

**PIÑA COLADA** | 8€  
Ron Santa Teresa, coconut milk & pineapple  
juice

**TEQUILA SUNRISE** | 9€  
Tequila Cazadores, orange juice & grenadine

## SPRITZS



**APEROL** | 7.5€  
Prosecco, Aperol, soda

**HUGO ST GERMAIN** | 7.5€  
St Germain, prosecco, elderberry syrup,  
soda, mint

**BOMBAY MANDARINO** | 8€  
Gin Bombay tangerine, prosecco, soda

**LIMONCELLO SPRITZ** | 7.5€  
Limoncello di Capri, prosecco, soda, mint

# BIBITE

**Water** 0,50 cl | 2.3€  
**Sparkling water** 0,50 cl | 2.3€  
\*\*Hyperfiltered water by reverse osmosis, help  
us protect the environment  
**San Pellegrino** 0,5 cl | 3.3€  
**Acqua Mineral Panna** 0,5 cl | 3.3€  
**Tinto de Verano Copa** | 4.5€  
**Sangria Copa** | 6€  
**Coca Cola** 0,23 cl | 2.7€  
**Coca Cola Zero** 0,23 cl | 2.7€  
**Fanta Naranja** 0,23 cl | 2.7€  
**Fanta Limón** 0,23 cl | 2.7€  
**Sprite** 0,23 cl | 2.7€  
**Aquarius Limón** 0,30cl | 2.9€  
**Ice Tea** 0,30 cl | 2.9€  
**Juices Juver de Murcia** | 3€  
(Orange, Pineapple, Peach)



## CARTA DIGITAL

