

CICCHETTI



TAPAS ITALIANAS

ANTIPASTI

FOCACCIA ALL' AGLIO (VE) | 7€
Pan de Pizza crujiente con ajo
+ Mozzarella | +1.5€
+ Pesto Genovese (VE) +1.5€

BURRATA AL POMODORO (V) | 14.5€
Burrata, Mixto de Delicioso Tomate de KM0, olivas y pesto Genovese

FOCACCIA AL TARTUFO (V) | 18.5€
Pan de Pizza crujiente con mozzarella y crema de Trufa

PROVOLETTA AL FORNO (V) | 12.5€
Provolone fundido al horno, crema de tomate, orégano y picatostes

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

VITELLO TONNATO | 15.5€
Lonchas de ternera asada con salsa de atún y alcaparras

PAN FOCACCIA (VE) | 3€
OLIVE ITALIANE MISTE | 2€

COZZE ALL' ACQUA PAZZA | 14€
Cazuela de Mejillones frescos con deliciosa salsa de tomate Cherry

PASTA FRESCA

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE | 13€
Salsa Boloñesa de larga cocción al estilo tradicional de la Nonna

PACCHERI PORTOFINO (V) | 14.5€
Pesto Genovese de albahaca, tomate semiseco y crema de queso Burrata

RIGATONI AL SALMONE | 15.5€
Salmón fresco con deliciosa crema de tomate cherry confit

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

TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE | 18€
Salsa de mixto de mariscos de la bahía y pescado del día

RIGATONI BOSCAIOLA | 14€
Salsa cremosa de setas mixtas con "Guanciale" crujiente y parmesano

TAGLIATELLE AI GAMBERI (P) | 15.5€
Gambas peladas, guindilla picante con salsa de tomate

PACCHERI DI MELANZANE (V) | 14€
Pisto de berenjenas asadas con cremoso de Burrata y albahaca fresca

PIZZA ROMANA

GAMBERONI ALLA DIVOLACCIA (P) | 15.5€
Gambas peladas, ajo, guindilla picante y toque de tomate

PARMIGIANA DI MELANZANE (SG)(V) | 13€
Pastel de berenjenas, parmesano, salsa de tomate y mozzarella

CAPRESE DI BUFALA (V) | 13.5€
Deliciosos tomates de la huerta, Búfala, olivas y pesto Genovese

INSALATE

CESARINA DI POLLO | 13€
Hojas mixtas, pollo asado, salsa Cesare, picatostes y parmesano

MANGO (V) (SG) | 14€
Hojas mixtas, Búfala, parmesano, semillas de sésamo, tomate cherry, olivas "Taggiasche", alcaparras y salsa de Mango

CAPRINA (SG) (V) | 13.5€
Hojas mixtas, tomate mixto marinado de KM0, nueces, cebolla caramelizada, tomate semi-seco, queso de cabra y crema de balsámico

Italy

RIPIENE

LASAGNA DI RAGU BOLOGNESE | 14€
Boloñesa de larga cocción con salsa de tomate, bechamel y parmesano

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

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

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

CARNE PESCE

TAGLIATA DI MANZO (SG) | 22.5€
Entrecot de ternera, rúcula y parmesano con patatas al horno
+ Salsa de Mixto de Setas + 3.5€

POLLO AI FUNGHI (SG) | 16€
Jugoso contramuslo de pollo con salsa de setas y Trufa con patatas al horno

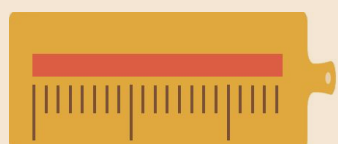
SALMONE GRIGLIATO (SG) | 18€
Salmón a la brasa servido con salsa Holandesa

BRANZINO AL FORNO | 17€
Deliciosos filetes de lubina hechos al horno con salsa de cítricos

GUARNICIÓN (SG)(VE) | 5€
Patatas al horno / Ensalada mixta

MEZZO METRO / 2 SABORES

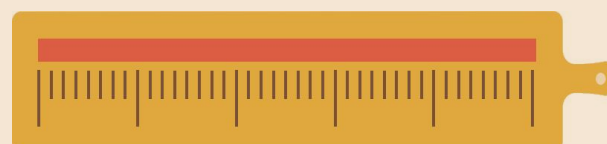
PARA 2 PERSONAS



35€

METRO / 4 SABORES

PARA 4 PERSONAS



65€

*Hacemos TU PIZZA con los SABORES que ELIJAS (EXCEPTO "GOURMET") y la servimos en el centro de la mesa en tabla de madera.

MELANZANE (V) | 15€
Salsa de tomate, Stracciatella de Burrata, berenjenas, orégano y tomate cherry confitado
+ Pesto Genovese 1,50€

MARGHERITA SUPREMA (V) | 13.5€
Salsa de tomate, Búfala 125gr. albahaca y parmesano
+ Rúcula (VE) +1€

DIAVOLA (P) | 14€
Salsa de tomate, mozzarella, chorizo picante "Spianata Calabrese"

INFERNO (P) | 15€
Salsa de tomate, mozzarella, chorizo picante "Spianata Calabrese" y sobrasada "Nduja"
+ Stracciatella de Burrata +3,50€

BARBACOA | 14€
Salsa de tomate, mozzarella, boloñesa, Guanciale, cebolla roja y salsa BBQ

4 STAGIONI | 14.5€
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, alcachofas, champiñones y olivas

FORMAGGIOSA (V) | 14€
Salsa de tomate, mozzarella, gorgonzola, provolone y queso de cabra
+ Crema de Trufa (VE) +2€

BELLA NAPOLI | 15€
Salsa de tomate, mozzarella, olivas Taggiasche, anchoas, parmesano y pesto Genovese

POLASTRELLO (P) | 13.5€
Salsa de tomate, mozzarella, cebolla roja, berenjenas, pollo y guindilla

LOMBARDA | 15€
Salsa de tomate, mozzarella, Gorgonzola, cebolla y Guanciale
+ Crema de Trufa (VE) +2€

BORGO SAN PIETRO (V) | 15€
Champiñones, Búfala 125gr, parmesano y crema de Trufa

CALZONE DI POLLO E TARTUFO | 15.5€
Mozzarella, pollo braseado, champiñones y crema de Trufa

TONNO E CIPOLLA | 13.5€
Salsa de tomate, mozzarella, atún y cebolla roja

CARBONARA | 14€
Mozzarella, crema de huevo, Guanciale crujiente y parmesano
+ Crema de Trufa +2€

ITALIANA (V) | 14.5€
Salsa de tomate, rúcula, Stracciatella de Burrata, tomate cherry y orégano

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

GOURMET

TARTUFATA | 17€
Búfala 125gr. jamón de Parma, cherry, rúcula y crema de Trufa

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

SALMONE | 17€
Mozzarella, Salmón ahumado, cherry y alcaparras
+ Stracciatella di Burrata +3.5€

FRUTTI DI MARE | 19€
Salsa de tomate, mozzarella, mejillones, almejas, gambas y salmón

PARMA | 16€
Salsa de tomate, mozzarella, jamón de Parma, rúcula y láminas de parmesano

EXTRAS
Burrata 125gr +5.5€
Jamón de Parma +3€
Crema de Trufa +2€
Otros +1.5€

"(SG) SIN GLUTEN | (V) VEGETARIANO | (VE) VEGANO | (P) PICANTE"

"Para cualquier duda acerca de alérgenos, solicita a nuestro equipo de sala la carta de alérgenos. Los Vinos contienen sulfitos y las Cervezas contienen Gluten."

Todos los precios están en € e incluyen IVA

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

VALDO - Valdo, Prosecco DOC
(Italia) | 5€ | 24€
Glera 100% Blanco Espumoso Extra Dry

BIANCHI



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

BAHIA DE DENIA - Bodegas Xaló 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%

PRIMITIVO MANDURIA - Pirovano, Puglia
(Italia) | 20€
Primitivo 100%

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

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) | 28€
Cabernet Sauvignon 100%

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

APERITIVO

CICCHETTI BAR



OLIVE MISTE | 2€

FOCACCIA
SALE ROSMARINO | 6€

BRUSCHETTA CLASSICA | 7€

ANALCOLICOS

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



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

VIRGIN MOJITO | 7€
Zumo de lima, soda, menta y azúcar morena

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

PASSION COLADA | 8€
Leche de coco, zumo de lima y maracuja

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

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

RADLER San Miguel - 0,33 cl | 3.8€
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€
CORONA, Mexico - 0,33 cl | 4.5€
IPA ESENCIA ALHAMBRA - 0,33 cl | 4,9 €



www.gruposalepepe.es
info@gruposalepepe.es

COCKTAILS



MOJITO | 8€
Ron, Zumo de Lima, Soda, Menta y Azucar

SANGRÍA | 6€
Fruta fresca, Vermut, Ginebra, Limón y Vino

BELLINI | 6.5€
Prosecco y zumo de melocotón

NEGRONI | 8€
Ginebra, bitter Campari y Vermut

MARGARITA | 8€
Tequila Cazadores, Triple Sec, zumo de piña

PIÑA COLADA | 9.5€
Ron Santa Teresa, Leche de Coco, Zumo de Piña

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

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



SPRITZS

APEROL | 7.5€
Prosecco, Aperol, Soda

HUGO ST GERMAIN | 7.5€
St Germain, Prosecco, Jarabe de Sauco,
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 0,30 cl | 2.9€

Ice Tea 0,30 cl | 2.9€

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



CARTA DIGITAL



CICCHETTI



TAPAS ITALIANAS

FOCACCIA ALL' AGLIO (VE) | 7€
Crispy garlic Pizza bread
+ Mozzarella | +1.5€
+ Genovese Pesto (VE) +1.5€

FOCACCIA AL TARTUFO (V) | 8.5€
Crispy Pizza bread with mozzarella and Truffle cream

BRUSCHETTONE (V) | 12.5€
Toasted sourdough bread with fresh tomatoes, Buffalo mozzarella and Genovese Pesto

FOCACCIA BREAD (VE) | 3€
MIXED ITALIAN OLIVES | 2€

ANTIPASTI

BURRATA AL POMODORO (V) | 14.5€
Burrata, a mix of delicious locally sourced tomatoes, olives and Genovese pesto

PROVOLETTA AL FORNO (V) | 12.5€
Melted oven-baked provolone, tomato cream, oregano and croutons

VITELLO TONNATO | 15.5€
Slices of roast beef with tuna and capers mayonnaise

COZZE ALL' ACQUA PAZZA | 14€
Fresh mussels casserole with a delicious cherry tomato sauce

GAMBERONI ALLA DIVOLACCIA (P) | 15.5€
Peeled shrimps, garlic, spicy chilli and a touch of tomato

PARMIGIANA DI MELANZANE (SG)(V) | 13€
Baked aubergine with parmesan cheese, tomato sauce and mozzarella

CAPRESE DI BUFALA (V) | 13.5€
Delicious garden tomatoes, Buffalo mozzarella, olives and Genovese pesto

INSALATE

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

MANGO (V) (GF) | 14€
Mixed leaves, Buffalo mozzarella, parmesan cheese, sesame seeds, cherry tomatoes, Taggiasche olives, capers and mango sauce

CAPRINA (GF) (V) | 13.5€
Mixed leaves, marinated mixed tomatoes, walnuts, caramelized onions, sun-dried tomatoes, goat cheese and balsamic cream

PASTA FRESCA

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE | 13€
Slow-cooked Bolognese sauce in the traditional style of "la nonna"

RIGATONI AL SALMONE | 15.5€
Fresh Salmon with delicious cherry tomatoes confit cream

TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE | 18€
Mixed seafood from the bay and fish of the day

TAGLIATELLE AI GAMBERI (P) | 15.5€
Peeled shrimps, spicy chilli pepper with tomato sauce

PACCHERI PORTOFINO (V) | 14.5€
Genovese pesto, sun-dried tomato and Burrata cheese cream

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

RIGATONI BOSCAIOLA | 14€
Creamy mixed mushroom sauce with crispy Guanciale and parmesan cheese

PACCHERI DI MELANZANE (V) | 14€
Roasted aubergine ratatouille with creamy Burrata cheese and fresh basil

RIPIENE

LASAGNA DI RAGU BOLOGNESE | 14€
Slow-cooked Bolognese with tomato sauce, béchamel and parmesan cheese

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

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

RAVIOLI SPINACI E RICOTTA (V) | 16€
Stuffed with ricotta and baby spinach with Gorgonzola cheese and walnut sauce



CARNE PESCE

TAGLIATA DI MANZO (GF) | 22.5€
Beef entrecote, rúcula, parmesan cheese and roasted potatoes
+ Mixed Mushroom Sauce + 3.5€

POLLO AI FUNGHI (GF) | 16€
Succulent chicken thigh with mushroom and Truffle sauce and roasted potatoes

SALMONE GRIGLIATO (GF) | 18€
Grilled Salmon served with hollandaise sauce

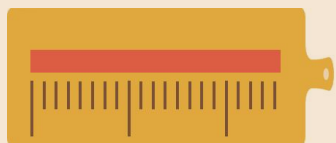
BRANZINO AL FORNO | 17€
Delicious oven-baked sea bass fillets with citrus sauce

SIDE DISH (GF)(VE) | 5€
Roasted potatoes / Mixed salad

PIZZA ROMANA

MEZZO METRO / 2 FLAVORS

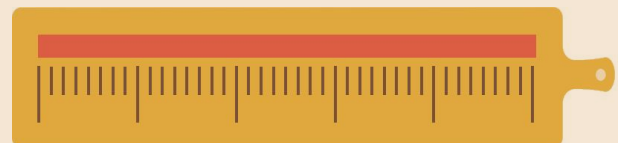
FOR 2 PERSONS



35€

METRO / 4 FLAVORS

FOR 4 PERSONS



65€

*We make YOUR PIZZA with the FLAVORS YOU CHOOSE (EXCEPT "GOURMET") and serve it in the center of the table on a wooden board.

MELANZANE (V) | 15€
Tomato sauce, Burrata stracciatella, aubergine, oregano and confit cherry tomatoes
+ Genovese pesto +1.5€

MARGHERITA SUPREMA (V) | 13.5€
Tomato sauce, 125g Buffalo mozzarella, basil and parmesan
+ Rúcula (VE) +1€

DIAVOLA (P) | 14€
Tomato sauce, mozzarella and spicy "Spianata Calabrese" sausage

INFERNO (P) | 15€
Tomato sauce, mozzarella, spicy "Spianata Calabrese" sausage and "Nduja" sobrasada
+ Burrata stracciatella +3.5€

BARBACOA | 14€
Tomato sauce, mozzarella, Bolognese, Guanciale, red onions and BBQ sauce

4 STAGIONI | 14.5€
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms and olives

FORMAGGIOSA (V) | 14€
Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola, provolone and goat cheese
+ Truffle Cream (VE) +2€

BELLA NAPOLI | 15€
Tomato sauce, mozzarella, Taggiasche olives, anchovies, parmesan and Genovese pesto

POLASTRELLO (P) | 13.5€
Tomato sauce, mozzarella, red onions, aubergine, chicken and chilli pepper

LOMBARDA | 15€
Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola, onions and Guanciale
+ Truffle Cream (VE) +2€

BORGIO SAN PIETRO (V) | 15€
Mushrooms, 125gr. Buffalo mozzarella, parmesan and Truffle cream

CALZONE DI POLLO E TARTUFO | 15.5€
Mozzarella, braised chicken, mushrooms and Truffle cream

TONNO E CIPOLLA | 13.5€
Tomato sauce, mozzarella, tuna and red onions

CARBONARA | 14€
Mozzarella, egg cream, crispy Guanciale and parmesan
+ Truffle Cream +2€

ITALIANA (V) | 14.5€
Tomato sauce, rúcula, Burrata stracciatella, cherry tomatoes and oregano

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

GOURMET

TARTUFATA | 17€
125g Buffalo mozzarella, Parma ham, cherry tomatoes, rúcula and Truffle cream

DELICATA | 17.5€
125g of Burrata cheese, mozzarella, Parma ham, parmesan cheese and Truffle cream

SALMONE | 17€
Mozzarella, smoked Salmon, cherry tomatoes and capers
+ Burrata stracciatella + 3.5€

FRUTTI DI MARE | 19€
Tomato sauce, mozzarella, mussels, clams, shrimps and salmon

PARMA | 16€
Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rúcula and parmesan cheese shavings

EXTRAS

Burrata 125g +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

VALDO - Valdo, Prosecco DOC
(Italia) | 5€ | 24€
Glera 100% Blanco Espumoso Extra Dry

BIANCHI



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

BAHIA DE DENIA - Bodegas Xaló 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%

PRIMITIVO MANDURIA - Pirovano, Puglia
(Italia) | 20€
Primitivo 100%

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

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) | 28€
Cabernet Sauvignon 100%

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

APERITIVO

CICCHETTI BAR



OLIVE MISTE | 2€

FOCACCIA
SALE ROSMARINO | 6€

BRUSCHETTA CLASSICA | 7€

ANALCOLICOS

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



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

VIRGIN MOJITO | 7€
Lime juice, soda, mint & brown sugar

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

PASSION COLADA | 8€
Coconut milk, lime juice & passion fruit

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

VERMOUTH

MARTINI RESERVA ESPECIAL | 4.5€
Ambrato / Rubino

MARTINI ALCOHOL FREE | 4€
Vibrante / Floreale



COCKTAILS



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

SANGRÍA | 6€
Assorted fresh fruits, Vermut, Gin, lime & wine

BELLINI | 6.5€
Prosecco & peach juice

NEGRONI | 8€
Ginebra, bitter Campari & Vermut

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

PIÑA COLADA | 9.5€
Ron Santa Teresa, Leche de Coco, Zumo de Piña

TEQUILA SUNRISE | 9€
Ron Santa Teresa, coconut milk & pineapple
juice



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

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

BIRRA

DE BARRIL



MAGNA San Miguel
CAÑA | 2.7€
PINTA | 5.3€

BOTELLA

RADLER San Miguel - 0,33 cl | 3.8€
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€
CORONA, Mexico - 0,33 cl | 4.5€
IPA ESENCIA ALHAMBRA - 0,33 cl | 4,9 €

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)



**SALE
PEPE**

CUCINA & BAR

CARTA DIGITAL



www.gruposalepepe.es
info@gruposalepepe.es