

MENU

PARA EMPEZAR

- 5.5€** **LINGOTES DE PATATA BRAVA**
Con alioli de huevo frito y crujiente de cebolla
- 4€/U.** **OSTRAS DEL DELTA**
Con échalotte marinada
- 9.8€** **MILHOJAS DE QUESO DE CABRA**
Con berengena, cebolla caramelizada, y salsa de miel y especias
- 11.5€** **NACHOS AL BRIE TRUFADOS**
Con cebolla crujiente
- 7.4€** **CROQUETAS DE FUNGHI**
Con salsa de espinacas, pasas y piñones
- 7.8€** **CROQUETAS DE GAMBAS**
Con Kataifi
- 18.5€** **JAMÓN IBÉRICO**
Con bastones de Focaccia al romero
- 11.5€** **HUEVOS ROTOS**
Con patatas y jamón ibérico
- 13.9€** **CARPACCIO DE ANGUS MADURADO**
Con peras al azafrán, virutas de foie micuit, hojas de albahaca, y bastones de focaccia frita. Ahumado con canela de la india
- 15€/U.** **ZAMBURIÑAS CON SALSA THAI**
- 11.5€** **SALMÓN MARINADO AL GINTONIC**
Sobre cama de canónigos con palomitas a la pimienta



PLATOS

- 21€** **PASTA A LA CAPRI**
Con tartar de atún
- 12.5€** **PASTA TRUFADA AL PARMESANO**
- 16€** **HAMBURGUESA DE WAGYU**
Con crema de gorgonzola, cebolla caramelizada, crujiente de parmesano y alioli de huevo frito
- 22€** **RISOTTO**
Con crema de bogavante, langostino citrico y tartar de zamburiñas
- 18€** **CORVINA SALVAJE**
Con cama de hinojo a la naranja, crema de celery y hoja de siso crujiente
- 24€** **ATÚN A LA MEDITERRÁNEA**
Con tomate confitado y flor de alcaparras
- 23€** **OJO DE BIFE ROBESPIERRE**
Con patatas a la gitana con romero

MILANESAS

- 13.5€** **MILANESA DE BERENJENA** **13.5€**
Con queso vegano fundido y pico de gallo
- 14.5€** **MILANESA CAPRESE** **14.5€**
Pollo con burrata, tomate seco y pesto
- 15.5€** **MILANESA CABRONA** **15.5€**
Pollo con porcini, queso de cabra y romero
- 15.2€** **MILANESA MÉXICANA** **15.2€**
Pollo con crujiente de nachos, guacamole, cremette, pico de gallo y guindilla

NANNI

NUESTRAS ENSALADAS

- 8.2€** **ENSALADA VERDE**
Con vinagreta de albahaca, y crujiente de arroz negro
- 9.8€** **ENSALADA VEGANA**
Con quinoa, hummus, rúcula, edamame y guacamole
- 9.8€** **ENSALADA DE ESPINACA BABY**
Con queso feta caramelizado, daditos de remolacha, nueces escarchadas y vinagreta de eneldo fresco
- 12.8€** **ENSALADA DE BURRATA MARINA**
Con alga wakame, rúcula, langostinos, y mayonesa de anchoas

POSTRES

- 7€** **CARROT CAKE**
Con nueces, frosting de queso, azúcar moreno y mucha zanahoria
- 7€** **RED VELVET**
Con remolacha, cacao y vainilla
- 7€** **OREO**
Cacao negro, bizcocho de mantequilla, frosting de queso y oreo
- 7€** **TRES LECHES MARACUYÁ**
Mousse de maracuyá, dulce de leche, frosting de queso y galleta lotus

THE COCKTAILS

- 12€ FRESA MILK PUNCH**
La jugosidad dulce de las fresas con la cremosidad de la leche en un cóctel transparente.
- 12.5€ MUSE**
Un cóctel delicado con ginebra, nueces y albahaca para inspirar nuevas ideas.
- 12€ CATABASIS**
Un cóctel enigmático con notas amaderadas de jerez y ron Santa Teresa infusionado con setas.
- 13€ PARM-TINI**
Un martini-cóctel clásico elaborado con ginebra infusionada con queso parmesano con un toque de melón.
- 11€ CINEMA OLD FASHION**
Un twist al clásico Old Fashion con sabor americano típico como en el cine.
- 13€ GRASSHOPPER**
Es como un bombón de chocolate y menta pero líquido. Un buen digestivo cremoso para sobremesa.
- 14€ MURANO**
Un cóctel infusionado con fresa baseado en porto añejado y mezcal exquisito.
- 12€ SUN LOVER**
Un twist al legendario Boulevardier en el que infusionamos bourbon con crema de cacahuets y pipas de girasol y obtuvimos un perfil de sabor muy complejo.
- 11€ BLOOD & SAND**
El whisky Dewars 12 combina bien con vermut tal cual pero también añadimos cerezas y naranjas jugosas.
- 11€ WISKEY WINDOW**
Cóctel de frutas a base de bourbon con licor de bergamota italiana y limón siciliano.

- 13€ NANAI PALOMA**
Amargo, salado, dulce y ácido: toda la paleta de sabores reunida en un vaso.
- 13€ NANAI LEVEL WHITE RUSSIAN**
Un buen bourbon americano suavizado con chocolate, café y crema de pistacho.
- 13€ DAIQUIRI DE PARIS**
Cóctel a base de dos tipos de ron (Bacardi Blanco, Bacardi 8) y licor de hierbas francés.
- 12.5€ COCO BLUE**
La clásica mezcla caribeña de coco y ron siempre es actual en una ciudad costera.
- 13€ KINGS BREAKFAST**
Avanzado gimlet cóctel con mermelada de fresa, hibiscus y licor de bergamota.
- 13€ MARGARITA CLÁSICA O SPICY**
Tequila patrón, trtple sec, lima
Opción spicy: con jalapeños.

SIN ALCOL

- 9€ BRAZIL LIMONADA**
Una limonada muy refrescante con leche condensada.
- 9€ FRAMBUESA-PASSION LIMONADA**
Una combinación muy exitosa de frambuesa y fruta de la pasión.

[ES]

CROISSANTS Y MUFFINS

2.2€ CROISSANTS

- ☉☉ Mantequilla / Nutella / Pistacho / Dulce
- ☉☉☉ de leche / Mascarpone

2.2€ MUFFINS A ELEGIR

- ☉☉ Arándanos / Chocolate / Red Velvet /
- ☉☉☉ Carrot Cake / Pistacho

TOP VENTAS

8€ CROISSANT GIGANTE

- ☉☉☉ c/ Jamón ibérico y salsa trufada
- ☉☉☉☉ c/ Salmón ahumado, aguacate, huevo poché y salsa holandesa
- ☉☉☉ c/ Huevos poché, bacon y parmesano (a la carbonara)

PANCAKES

8.5€ PANCAKE DE PROTEÍNA

- ☉☉☉☉ Con avena, canela, plátano y dátiles

8.5€ PANCAKE DE NUTELLA

- ☉☉☉ Con plátano, fresa, coco rayado y helado de vainilla

8.5€ PANCAKE DE FRUTOS ROJOS

- ☉☉ Con compota de fresa, frutos rojos y helado de vainilla

8.5€ PANCAKE DE CHOCOLATE BLANCO

- ☉☉☉ Con nueces escarchadas y crumble de vainilla

11€ PANCAKE REY

- ☉☉☉ Con iugurt, frutos rojos frescos, cereales y sirope de ágave

HEALTHY CORNER

8€ TOSTADA

- ☉ Con pesto de pistachio, plátano y semilla de chía

6.5€ AÇAÍ BOWL

- ☉ Con fruta exótica muesli crujiente y sirope de agave

BRUNCH

FOCACCIAS

Servidas con fritas

4€ NATURE

- ☉ Aceite, sal y romero

9.9€ BURRATA

- ☉☉ Tomate seco, albahaca fresca y rúcula

9.9€ JAMÓN IBÉRICO

- ☉☉☉ Brie trufado y canónigos

12.5€ SALMÓN AHUMADO

- ☉☉☉ Queso cremette, espárragos blancos y cebolla caramelizada

14.5€ PORQUETTA

- ☉☉☉ Con crema de patata, al funghi porcini y queso mozzarella, bovis

14.5€ ROSBEEF DE TERNERA

- ☉☉ Tomate, mostaza, mozzarella y rúcula

9.9€ PARMIGIANA DE BERENJENA

- ☉☉ Queso de cabra y albahaca

TARTAS

7€ CARROT CAKE

- ☉☉☉☉ Con nueces, frosting de queso, azúcar moreno y mucha zanahoria

7€ RED VELVET

- ☉☉☉ Con remolacha, cacao y vainilla

7€ OREO

- ☉☉☉ Cacao negro, bizcocho de mantequilla, frosting de queso y oreo

7€ TRES LECHE MARACUYÁ

- ☉☉☉ Mousse de maracuyá, dulce de leche, frosting de queso y galleta lotus

SI TIENES MUCHA HAMBRE

13€ CLUB SANDWICH TRADICIONAL

- ☉☉☉

16€ HAMBURGUESA DE WAGYU

- ☉☉ Con crema de gorgonzola, cebolla caramelizada, crujiente de parmesano y alioli de huevo frito y patatas

8.6€ SHAOM VEGANO

- ☉☉ Shaurma estilo mediterráneo con bimbi, queso vegano fundido, tomate raf, espinaca baby y pasas

14.5€ SHAOM PEPITO DELUX "ALL-IN"

- ☉☉ Con ojo de bife, patata cerilla, cebolla caramelizada, espinaca baby, tomate seco, mozzarella y harisa

HUEVOS

11.5€ SHAKSHUKA

- ☉☉☉ Guiso de pisto de pimientos, tomate, cilantro, queso feta y huevos horneados.
- ☉☉☉ Opción vegana

12€ HUEVOS POCHÉ

- ☉☉☉ Con salmón ahumado, aguacate, rúcula y salsa tartara

12€ HUEVOS REVUELTOS

- ☉☉☉ con jamón ibérico y cebolla crujiente

9.5€ HUEVOS ROTOS

- ☉☉☉ Con patatas, champiñones, bacon y cilantro

9.8€ HUEVO REVULETO

- ☉☉☉ En pan de centeno con espinaca, champiñones aguacate y tomate fresco

9.8€ HUEVOS FRITOS

Completa tus huevos fritos con los toppings que más te gusten.

OPCIONAL:
Focaccia tradicional o pan de centeno

Añade por +2€

Bacon
Queso Edam
Salmon ahumado
Champiñones
Tomate
Cebolla
Aguacate

CAFES

ESPRESSO	1.75€
AMERICANO	2.5€
FLAT WHITE	2.4€
CAPPUCHINO	3€
MACCHIATO	2€
CAFÉ CON LECHE	2.3€
NOCIOLO	3.7€
CARAJILLO	4€
FLAVOURED LATTE	4.2€
<i>(vainilla , caramel, chocolate)</i>	
IRISH COFFEE	5.8€
BB BAR (CON BRANDY)	5.8€

CAFE FRIOS

2.2€	JUST COFFEE
4€	FLAVOURED LATTE
	<i>(vainilla , caramel, chocolate)</i>
4.5€	CARAMEL FRAPUCCINO
5.5€	CAFÉ GLASE <i>(con hielo)</i>
6€	CAFÉ AFFOGATO <i>(con helado de vainilla)</i>

SMOOTHIES Y ZUMOS

7€	MILKSHAKE <i>(Vainilla - Choco - Berries)</i>
8€	BERRISIMO
	<i>(confitura de frutos rojos, plátano, zumo de limon, sorbete de frutos rojos, manzana)</i>
8€	BANANA HONEY
	<i>(platano, miel, helado de vainilla, leche)</i>
8€	GRANMAS GREEN
	<i>(pepino, manzana, apio, espinaca, leche)</i>
	ZUMO DE NARANJA
	<i>(Pequeño 4€ / Grande 5.5€)</i>

REFRESCOS

2.9€	COCA-COLA / COCA-COLA ZERO
2.9€	FANTA NARANJA / FANTA LIMÓN
2.6€	SPRITE
3€	FUZE TEA
3€	TÓNICA
3.5€	RED BULL
3.2€	GINGER BEER
2.2/2.8€	AGUA SIN GAS / CON GAS <i>(50cl)</i>
3€	ZUMO DE MELOCOTÓN / MANZANA

SUPLEMENTO 10% EN TERRAZA

DRINKS

APERITIVOS

4.8€	VERMUT DE LA CASA
6.2€	VERMUT NOILY PRAT <i>(tinto, blanco)</i>
7.5€	NEGRONI CLASSICO
	<i>(Ginebra, Campari, Vermut)</i>
8.5€	FIGRONI
	<i>(Campari infusionado con higos, ginebra de vainilla vermut)</i>
9€	APEROL SPRITZ
	<i>(Aperol, prosecco, soda)</i>
9€	HUGO SPRITZ
	<i>(Sirope de Saúco, prosecco, soda)</i>
12€	SAINT GERMAIN SPRITZ
	<i>(Saint Germain, prosecco, soda)</i>
9€	LEMONCHELO SPRITZ
	<i>(limonchelo, prosecco, soda)</i>

ANADE TU SABOR *(maracuyá, mango)*

SANGRIAS

SANGRÍA DE VINO
Copa 5.5€ / Jarra 24€

SANGRÍA DE CAVA
Jarra 32€

Sangría de Maracuya
Sangría de Frutos rojos
Sangría de Mango

CERVEZAS

ESTRELLA DAMM	copa 2.5€ / jarra 4.9€
COPA DE CLARA 33cl	copa 2.5€
VOLL DAMM 33cl	copa 3.5€
TURIA 33cl	copa 3.4€
FREE DAMM 33cl	copa 3.4€
DAURA <i>(Sin gluten)</i> 33cl	copa 3.5€

GIN TONIC

BULLDOG	13€
BOMBAY SAPPHIRE	14€
HENDRICK'S	15€
BROCKMANS	15€
BOMBAY PRIMER CREW	15€

VINOS BLANCOS

3.8 / 18€	ANAIS DO PENEDES. Muscat, macabeo. Ecológico.
	<i>Muy aromático, notas florales y de fruta exótica.</i>
3.8 / 19€	ANAIS DO PENEDES. Xarel-lo. Ecológico.
	<i>Vino blanco seco con notas de fruta blanca y mineral.</i>
4.5 / 22€	DON PEDRO DE SOTOMAIOR D.O. Rias Baixas. 100% Albariño.
	<i>Fresco, aroma de fruta tropical y cítricos. En boca es amplio y untuoso.</i>
4.2 / 23€	CAMINO LA FARA. Verdejo.
	<i>Alta intensidad aromática, notas a frutas exóticas y anisados.</i>

VINOS TINTOS

3.8 / 18€	ANAIS DO PENEDES. Syrah, tempranillo. Ecológico. 4 meses en barrica.
	<i>Aromas a frutos rojos con notas especiadadas.</i>
4 / 19€	VALLEJO ROBLE. DO Ribera del Duero. 6 meses en barrica. Tinta fina. 100%
	<i>Color cereza picota, aromas a mora y notas especiadadas de la crianza.</i>
 38€	FINCA DE AZABACHE. DOQ Rioja. Garnacha 100% . 12 meses en barrica.
	<i>Aromas a frutos rojos, taninos suaves y notas balsámicas de su crianza en barrica.</i>

VINOS ROSADOS

3.8 / 18€	ANAIS. DO Penedés. Garnacha tinta, tempranillo.
	<i>Aroma floral con notas de frutos rojos, fresco y goloso.</i>
 36€	DALIA DO PENEDES. Garnacha tinta.
	<i>Aromas florales de rosa y jazmín, notas de fruta roja.</i>

CAVA Y CHAMPAGNE

 75€	MOËT CHANDON. Brut imperial.D.O. Champagne. Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier
4.2 / 22€	CAVA MONT MARÇAL. Brut Nature.

[ES]

HORARIO: 09H – 03H / TERRAZA HASTA LAS 0H