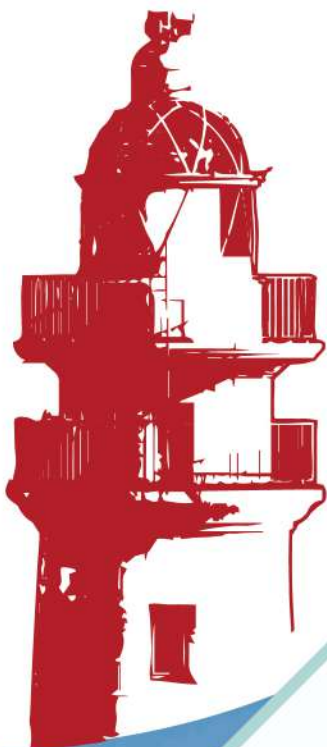


Menú




Velarossa 82

Pizzeria con cucina italiana

FARO DE CULLERA

Velarossa 82

CONSUMO MÍNIMO: UN PLATO POR PERSONA (EXCLUIDOS GUARNICIONES Y POSTRES).

CONSUMAZIONE MINIMA: UN PIATTO PER PERSONA (CONTORNI E DOLCI ESCLUSI).

MINIMUM CONSUMPTION: ONE DISH PER PERSON (SIDE DISHES AND DESSERTS EXCLUDED).

COPA MARTINI | € 3,50 🇮🇹

BIANCO
ROJO
EXTRA DRY
ROSADO
FIERO
BITTER
RESERVA AMBRATO
RESERVA RUBINO
FLOREALE SIN ALCOHOL
VIBRANTE SIN ALCOHOL

¡COMENCEMOS CON UN BUEN APERITIVO!
INIZIAMO CON UN BUON APERITIVO!
LET'S START WITH A GOOD DRINK!



COPA APEROL / CAMPARI | € 3,50 🇮🇹

APEROL / CAMPARI SPRITZ | € 8,00 🇮🇹

GIN TONIC MALFY (Original, Naranja, Pomelo) | € 8,00 🇮🇹

COCKTAIL APERITIVO MARTINI | € 8,00 🇮🇹



¡NUESTRAS JARRAS!

TINTO DE VERANO ITALIANO | € 16,00 🇮🇹

SANGRIA ITALIANA | € 24,00 🇮🇹

APEROL / CAMPARI SPRITZ | € 24,00 🇮🇹

MENABREA | € 3,00 🇮🇹

ICHNUSA NON FILTRATA 1/2 LT. | € 4,00 🇮🇹

MESSINA 1/2 LT. | € 4,00 🇮🇹

MAHOU / MAESTRA CAÑA | € 1,60 / 2,20

MAHOU / MAESTRA DOBLE | € 2,20 / 2,80

MAHOU / MAESTRA TANQUE | € 3,20 / 3,80

MAHOU SIN GLUTEN | € 2,80

MAHOU RADLER | € 2,80

MAHOU TOSTADA 0,0 | € 2,80



CERVEZAS

ACEITUNAS
ITALIANAS
€ 2,50

Velarossa 82

Disponible de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00

ENTRANTES

FOCACCIA CON TRIO ITALIANO | € 8,00

(tomate rallado marinado con ajo y aceite de albahaca, berenjenas marinadas con aceite y especias picantes, paté)
(pomodoro tritato marinato con aglio e olio al basilico, melanzane marinate con olio e spezie piccanti, paté)
(chopped marinated tomato with garlic and basil oil, aubergines marinated with oil and spicy spices, pâté)

MOZZARELLA DE BÚFALA Y CRUDO | € 16,50

(mozzarella de búfala, jamón crudo, ensalada, lágrimas de pimiento dulce, tomate)
(mozzarella di bufala, prosciutto crudo, insalata, lacrime di peperone dolce, pomodoro)
(buffalo mozzarella, raw ham, salad, sweet pepper tears, tomato)

BURRATA 200 gr. | € 13,50

(burrata, tomate, ensalada)
(burrata, pomodori, insalata)
(burrata, tomatoes, salad)

BURRATA 200 gr. ENCUENTRA ANCHOAS DEL CANTABRICO | € 18,00

(burrata, tomate, anchoas, ensalada)
(burrata, pomodori, acciughe, insalata)
(burrata, tomatoes, anchovies, salad)

BURRATA TRUFADA 125 gr. | € 12,00

(burrata con trufa, tomate, ensalada)
(burrata al tartufo, pomodori, insalata)
(burrata with truffle, tomatoes, salad)

TOMINO CON PANCETTA | € 12,00

(queso al horno envuelto con panceta)
(formaggio cotto avvolto con pancetta)
(cooked cheese wrapped with bacon)

TOMINO CON PANCETTA TRUFADA | € 14,50

(queso al horno envuelto con panceta y trufa)
(formaggio cotto avvolto con pancetta e tartufo)
(baked cheese wrapped with bacon and truffle)



IVA incluido. Pedido mínimo un plato por persona.
Para toda la comida que no se termine en la mesa y que se solicite para llevar, se aplicará € 0,50 por caja.
Algunos productos, sujetos a disponibilidad, pueden estar congelados.
Se recomienda a los interesados en alergias o intolerancias que comuniquen esto al personal. Gracias.

Velarossa 82

Disponible de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00

ENTRANTES

TABLA DE QUESOS ITALIANOS | € 18,00

(selección de 4 quesos italianos)
(selezione di 4 formaggi italiani)
(selection of 4 Italian cheeses)

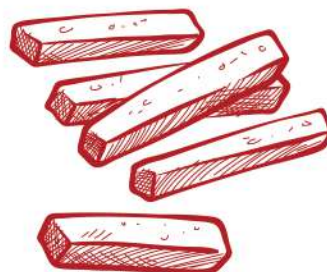


TABLA DE EMBUTIDOS ITALIANOS | € 15,00

(selección de 4 embutidos italianos)
(selezione di 4 affettati italiani)
(selection of 4 Italian cold cuts)

GRAN TABLA ITALIANA (para 2 personas) | € 30,00

(selección de 4 embutidos + 4 quesos con focaccia)
(selezione di 4 affettati + 4 formaggi con focaccia)
(selection of 4 cold cuts + 4 cheeses with focaccia)

ROAST BEEF CON SALSA TONNATA | € 15,90

CARPACCIO 100% ANGUS BEEF | € 15,50

(carpaccio de ternera con rúcula, parmesano, setas frescas, lágrimas de pimiento dulce y aceite de limón)
(carpaccio di carne con rucola, parmigiano, funghi freschi, lacrime di peperone dolce e olio al limone)
(meat carpaccio with rocket, parmesan, fresh mushrooms, sweet pepper tears and lemon oil)

TARTAR AL CUCHILLO 100% CARNE DE BUEY (180 gr.) | € 18,50

(mostaza de Dijon, tomate, cebolla, pepino, perejil, carne)
(senape di Digione, pomodoro, cipolla, cetriolo, prezzemolo, carne)
(Dijon mustard, tomato, onion, cucumber, parsley, meat)



TARTAR DE VIEIRA AL PASSION FRUIT | € 16,00

(vieiras, passion fruit, aceite de albahaca, pimienta negra, ensalada)
(capesante, frutto della passione, olio al basilico, pepe nero, insalata)
(scallops, passion fruit, basil oil, black pepper, salad)

PULPITOS A LA LUCIANA | € 15,00

SALPICÓN DE MARISCOS ITALIANO | € 16,00

(patatas, tomate, cebolla, gambas, pulpo, sepia, aceite de limón, pimienta negra)
(patate, pomodoro, cipolla, gamberetti, polpo, seppie, olio al limone, pepe nero)
(potatoes, tomato, onion, shrimp, octopus, cuttlefish, lemon oil, black pepper)



*puede contener trazas de

IVA incluido. Pedido mínimo un plato por persona.
Para toda la comida que no se termine en la mesa y que se solicite para llevar, se aplicará € 0,50 por caja.
Algunos productos, sujetos a disponibilidad, pueden estar congelados.
Se recomienda a los interesados en alergias o intolerancias que comuniquen esto al personal. Gracias.

Velarossa 82

Disponible de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00

ENSALADA

ENSALADA MIXTA (individual) | € 14,00

(ensalada, tomate, maíz, salmón ahumado, anchoas, cebolla)
(insalata, pomodoro, mais, salmone affumicato, acciughe, cipolla)
(salad, tomato, corn, smoked salmon, anchovies, onion)

ENSALADA CAPRESE | € 14,00

(ensalada, tomate, mozzarella de búfala, pesto de albahaca)
(insalata, pomodoro, mozzarella di bufala, pesto di basilico)
(salad, tomato, buffalo mozzarella, basil pesto)

LASAÑA BOLOÑESA | € 14,00

LASAÑA BOLOÑESA SIN GLUTEN | € 15,00

PULPO CON PURÉ DE TRUFA | € 21,00

(polpo con purè al tartufo)
(octopus with truffle puree)

FILETE DE ATÚN A LA PLANCHA | € 18,00

(corte de filete de atún con rúcula, tomate)
(tagliata di filetto di tonno con rucola, pomodori)
(sliced tuna fillet with rocket, tomatoes)

ENTRECÔTE A LA PLANCHA | € 19,00

(entrecôte con rúcula y parmesano)
(entrecôte con rucola e parmigiano)
(entrecôte with rocket and parmesan)

EMPERADOR A LA PLANCHA CON ENSALADA | € 18,50

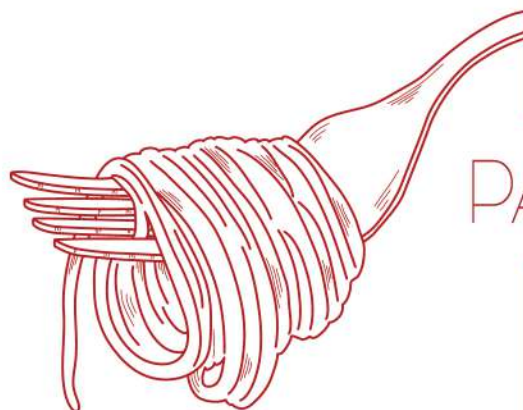
(pesce spada, insalata)
(swordfish, salad)

PAN FOCACCIA | € 7,00

ENSALADA | € 6,00

(tomate, ensalada, cebolla)
(pomodoro, insalata, cipolla)
(tomato, salad, onion)

CESTA DE FOCACCIA GENOVESE MIXTA | € 7,00



PASTA

PLATOS



GUARNICION

*puede contener trazas de

IVA incluido. Pedido mínimo un plato por persona.
Para toda la comida que no se termine en la mesa y que se solicite para llevar, se aplicará € 0,50 por caja.
Algunos productos, sujetos a disponibilidad, pueden estar congelados.
Se recomienda a los interesados en alergias o intolerancias que comuniquen esto al personal. Gracias.

Velarossa 82

Disponible de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00

Añadiendo ingredientes o modificaciones de 1€ a 3€.

Disponible pizza sin gluten a plus 3€.

Aunque siempre recordamos que puede haber contaminación cruzada debido a la cocción en el horno.

No la aconsejamos para los que tienen alergia.

PIZZAS



MARGHERITA | € 10,00

(tomate, mozzarella, oregano)
(pomodoro, mozzarella, origano)
(tomato, mozzarella, oregano)

PROSCIUTTO | € 11,00

(tomate, mozzarella, jamón york, oregano)
(pomodoro, mozzarella, prosciutto, origano)
(tomato, mozzarella, ham, oregano)

PROSCIUTTO y FUNGHI | € 12,00

(tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, oregano)
(pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, origano)
(tomato, mozzarella, ham, champignons, oregano)

DIAVOLA | € 12,00

(tomate, mozzarella, spianata calabra, scamorza, aceite picante)
(pomodoro, mozzarella, spianata calabra, scamorza, olio piccante)
(tomato, mozzarella, calabrian flatbread, scamorza, spicy oil)

INFERNO | € 14,00

(tomate, mozzarella de búfala, spianata calabra, 'nduja, mermelada de guindillas casera, hierbabuena)
(pomodoro, mozzarella di bufala, spianata calabra, 'nduja, marmellata di peperoncino fatta in casa, menta)
(tomato, buffalo mozzarella, calabrian flatbread, 'nduja, homemade chilli jam, mint)

VEGETAL | € 12,00 *

(tomate, mozzarella, berenjenas, calabacín, pimiento, cebolla)
(pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, peperoni, cipolla)
(tomato, mozzarella, aubergine, courgette, peppers, onion)

ITALIANA | € 13,00

(tomate, mozzarella de búfala, tomate cherry, tomate cherry semi-seco, pesto de albahaca, parmesano)
(pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorino, pomodorino semisecco, pesto di basilico, parmigiano)
(tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, semi-dried cherry tomatoes, basil pesto, parmesan)

MEDITERRANEA | € 13,00

(tomate, mozzarella de búfala, anchoa, alcaparras, cebolla, aceitunas, oregano)
(pomodoro, mozzarella di bufala, acciuga, capperi, cipolla, olive, origano)
(tomato, buffalo mozzarella, anchovies, capers, onion, olives, oregano)

VELAROSSA | € 14,00

(tomate, mascarpone, salmón ahumado, tomate cherry semi-seco, rúcula)
(pomodoro, mascarpone, salmone affumicato, pomodorino semisecco, rucola)
(tomato, mascarpone, smoked salmon, semi-dried cherry tomatoes, rocket)

CAPRICCIO | € 14,00

(tomate, mozzarella, jamón york, pancetta, champiñones, berenjena marinada)
(pomodoro, mozzarella, prosciutto, pancetta, champignon, melanzane marinata)
(tomato, mozzarella, ham, pancetta, champignons, marinated aubergine)

LA NUESTRA ES UNA PIZZA ESTRICTAMENTE ARTESANAL, CREADA SIGUIENDO EL MÉTODO TRADICIONAL ITALIANO. LA LEVADURA MÍNIMA ES DE 24 HORAS Y SOLO UTILIZAMOS PRODUCTOS ITALIANOS DE CALIDAD.

LA NOSTRA È UNA PIZZA RIGOROSAMENTE FATTA A MANO, CREATA SEGUENDO IL METODO TRADIZIONALE ITALIANO. LA LIEVITAZIONE MINIMA È DI 24 ORE E UTILIZZIAMO SOLO PRODOTTI ITALIANI DI QUALITÀ.

OUR PIZZA IS STRICTLY HANDMADE, MADE BY THE TRADITIONAL ITALIAN METHOD. THE DOUGH RISES FOR AT LEAST 24 HOURS AND WE ONLY USE QUALITY ITALIAN PRODUCTS.



*puede contener trazas de

IVA incluido. Pedido mínimo un plato por persona.
Para toda la comida que no se termine en la mesa y que se solicite para llevar, se aplicará € 0,50 por caja.
Algunos productos, sujetos a disponibilidad, pueden estar congelados.
Se recomienda a los interesados en alergias o intolerancias que comuniquen esto al personal. Gracias.

Velarossa 82

Disponible de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00

Añadiendo ingredientes o modificaciones de 1€ a 3€.

Disponible pizza sin gluten a plus 3€.

Aunque siempre recordamos que puede haber contaminación cruzada debido a la cocción en el horno.

No la aconsejamos para los que tienen alergia.

PIZZAS



5 QUESOS | € 14,00

(mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesano, scamorza)

(mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmigiano, scamorza)

(mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesan, scamorza)

CARBONARA 2.0 | € 14,00

(mozzarella, nata, guanciale, cebolla, crema de yema de huevo con queso pecorino y pimienta negra)

(mozzarella, panna, guanciale, cipolla, crema di tuorlo d'uovo con pecorino e pepe nero)

(mozzarella, cream, guanciale, onion, egg yolk cream with pecorino and black pepper)

TRUFADA | € 15,00

(mozzarella, nata, pancetta, cebolla, yema de huevo, pimienta negra, salsa trufada, trufa)

(mozzarella, panna, pancetta, cipolla, tuorlo d'uovo, pepe nero, salsa al tartufo, tartufo)

(mozzarella, cream, italian bacon, onion, egg yolk, black pepper, truffle sauce, truffle)

BOSCAIOLA | € 15,00

(mozzarella, nata, champiñones, speck, salsa trufada, parmesano, pimienta negra, trufa)

(mozzarella, panna, champignon, speck, salsa al tartufo, parmigiano, pepe nero, tartufo)

(mozzarella, cream, champignons, speck, truffle sauce, parmesan, black pepper, truffle)

DANIELA | € 15,00

(tomate cherry, tomate cherry semi-seco, mozzarella, pancetta, pesto de pistacho)

(pomodorino, pomodorino semisecco, mozzarella, pancetta, pesto di pistacchio)

(cherry tomatoes, semi-dried cherry tomatoes, mozzarella, italian bacon, pistachio pesto)

OTOÑO | € 14,50

(mozzarella, scamorza, calabaza, pancetta, trufa)

(mozzarella, scamorza, zucca, pancetta, tartufo)

(mozzarella, scamorza, pumpkin, italian bacon, truffle)

PIZZAS BLANCAS

IVA incluido. Pedido mínimo un plato por persona.

Para toda la comida que no se termine en la mesa y que se solicite para llevar, se aplicará € 0,50 por caja.

Algunos productos, sujetos a disponibilidad, pueden estar congelados.

Se recomienda a los interesados en alergias o intolerancias que comuniquen esto al personal. Gracias.

Velarossa 82

Disponible de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00

PIZZAS ESPECIALES

Añadiendo ingredientes o modificaciones de 1€ a 3€.

Disponible pizza sin gluten a plus 3€.

Aunque siempre recordamos que puede haber contaminación cruzada debido a la cocción en el horno.

No la aconsejamos para los que tienen alergia.

LA DAMA ES UNA PIZZA ENROLLADA CON DOBLE COCCIÓN, RELLENA POR DENTRO Y ADORNADA POR FUERA CON PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD. LA ELABORACIÓN ES MÁS LARGA, CONSECUENTEMENTE TAMBIÉN LA ESPERA PERO ESTAMOS SEGUROS DE QUE VALDRÁ LA PENA. EL TIEMPO MÍNIMO DE ESPERA PARA LA PREPARACIÓN ES DE 20 MIN.

LA DAMA È UNA PIZZA ARROTOLATA, CON DOPPIA COTTURA, FARCITA DENTRO E GUARNITA FUORI CON PRODOTTI DI PRIMA QUALITÀ. LA LAVORAZIONE È PIÙ LUNGA, DI CONSEGUENZA ANCHE L'ATTESA MA SIAMO SICURI CHE NE VARRÀ LA PENA. IL TEMPO MINIMO DI ATTESA PER LA PREPARAZIONE È DI 20 MIN.

THE "DAMA" IS A DOUBLECOOKED ROLLED PIZZA, STUFFED INSIDE AND GARNISHED OUTSIDE WITH TOP QUALITY PRODUCTS. ITS PROCESSING TAKES MORE TIME, SO YOU MAY HAVE TO WAIT LONGER, BUT WE'RE SURE IT WILL BE WORTH IT. THE PREPARATION OF THE RECIPE TAKES AT LEAST 20 MINUTES.

DAMA ROJA | € 14,00

(rollo de pizza con tomate cherry semi-seco, tomate, mozzarella, bresaola, rúcula, parmesano)
(rotolo di pizza con pomodorini semiseccchi, pomodori, mozzarella, bresaola, rucola, parmigiano)
(pizza roll with semi-dried tomatoes, tomatoes, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan)

DAMA VERDE | € 14,00

(rollo de pizza con tomate cherry semi-seco, tomate, mozzarella, calabacín, berenjenas, pimiento, cebolla, parmesano, rúcula)
(rotolo di pizza con pomodorino semisecco, pomodori, mozzarella, zucchine, melanzane, peperone, cipolla, parmigiano, rucola)
(pizza roll with semi-dried tomatoes, tomatoes, mozzarella, courgettes, aubergines, pepper, onion, parmesan, rocket)

DAMA ROSA | € 16,00

(rollo de pizza con tomate, tomate cherry semi-seco, mozzarella, nata, gambas, salmón ahumado, rúcula, straciatella, pimienta negra, cascara de limón rallada)
(rotolo di pizza con pomodori, pomodorini semiseccchi, mozzarella, panna, gamberi, salmone affumicato, rucola, straciatella, pepe nero, scorza di limone grattugiata)
(pizza roll with tomatoes, semi-dried tomatoes, mozzarella, cream, prawns, smoked salmon, rocket, straciatella cheese, black pepper, grated lemon zest)

DAMA NEGRA | € 16,00

(rollo de pizza con mozzarella, nata, salsa trufada, rúcula, pimienta negra, setas, parmesano, jamón york, trufa)
(rotolo di pizza con mozzarella, panna, salsa al tartufo, rucola, pepe nero, funghi, parmigiano, prosciutto, tartufo)
(pizza roll with mozzarella, cream, truffle sauce, rocket, black pepper, mushrooms, parmesan, ham, truffle)

*puede contener trazas de



IVA incluido. Pedido mínimo un plato por persona.
Para toda la comida que no se termine en la mesa y que se solicite para llevar, se aplicará € 0,50 por caja.
Algunos productos, sujetos a disponibilidad, pueden estar congelados.
Se recomienda a los interesados en alergias o intolerancias que comuniquen esto al personal. Gracias.

Velarossa 82

Disponible de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00

Añadiendo ingredientes o modificaciones de 1€ a 3€.

Disponible pizza sin gluten a plus 3€.

Aunque siempre recordamos que puede haber contaminación cruzada debido a la cocción en el horno.

No la aconsejamos para los que tienen alergia.

PAN FOCACCIA



LIGERA | € 12,00

(straciatella, tomate cherry semi-seco, rúcula, oregano)

(straciatella, pomodorini semiseccchi, rucola, origano)

(straciatella, semi-dried tomatoes, rocket, oregano)

ISCHIA | € 15,00

(straciatella, tomate cherry semi-seco, anchoa, oregano)

(straciatella, pomodorini semiseccchi, acciughe, origano)

(straciatella, semi-dried tomatoes, anchovies, oregano)

PRIMAVERA | € 15,00

(straciatella, tomate cherry semi-seco, jamón crudo)

(straciatella, pomodorini semiseccchi, prosciutto crudo)

(straciatella, semi-dried tomatoes, raw ham)

GUSTOSA | € 15,00

(straciatella, tomate cherry semi-seco, 'nduja, filetes de guindilla, mermelada de guindillas casera, hierbabuena)

(straciatella, pomodorini semiseccchi, 'nduja, filetti di peperoncino, marmellata di peperoncino fatta in casa, menta)

(straciatella, semi-dried tomatoes, 'nduja, chilli filets, homemade chili jam, mint)

FRESCA | € 15,00

(mozzarella de búfala, tomate, salmón ahumado, cebolla, rúcula)

(mozzarella di bufala, pomodori, salmone affumicato, cipolla, rucola)

(buffalo mozzarella, tomatoes, smoked salmon, onion, rocket)

MORTAZZA | € 15,00

(straciatella, mortadela, pesto de pistachos)

(straciatella, mortadella, pesto di pistacchio)

(straciatella, mortadella, pistachio pesto)



IVA incluido. Pedido mínimo un plato por persona.

Para toda la comida que no se termine en la mesa y que se solicite para llevar, se aplicará € 0,50 por caja.

Algunos productos, sujetos a disponibilidad, pueden estar congelados.

Se recomienda a los interesados en alergias o intolerancias que comuniquen esto al personal. Gracias.

Velarossa 82

Disponible de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00

POSTRES

DE REPOSTERÍA ARTESANAL ITALIANA (SEGÚN DISPONIBILIDAD)

CANNOLO SICILIANO | € 6,50 🌱🍓🍌🍋🍯🍪🍫

(masa crujiente en forma de tubo rellena de crema de ricotta dulce)
(cialda ripiena di crema di ricotta dolce)
(tube-shaped wafer filled with sweet ricotta)

BABÁ | € 6,50 🌱🍓🍌🍋🍯🍪🍫

(bizcocho esponjoso bañado con almibar y ron)
(dolce bagnato di sciroppo e rum)
(dessert soaked with syrup and rum)

CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO Y PISTACHO | € 6,00 🌱🍓🍌🍋🍯🍪🍫

(cheesecake al cioccolato bianco e pistacchio)
(white chocolate and pistachio cheesecake)

DELIZIA AL LIMONE | € 7,00 🍌🍋🍯🍪🍫

(bizcocho húmedo de limoncello, relleno y cubierto de crema de limón)
(pan di spagna bagnato di limoncello, farcito e ricoperto di crema al limone)
(sponge cake soaked with limoncello, filled and covered with lemon cream)

RICOTA, PERA Y CHOCOLATE | € 6,00 🌱🍓🍌🍋🍯🍪🍫

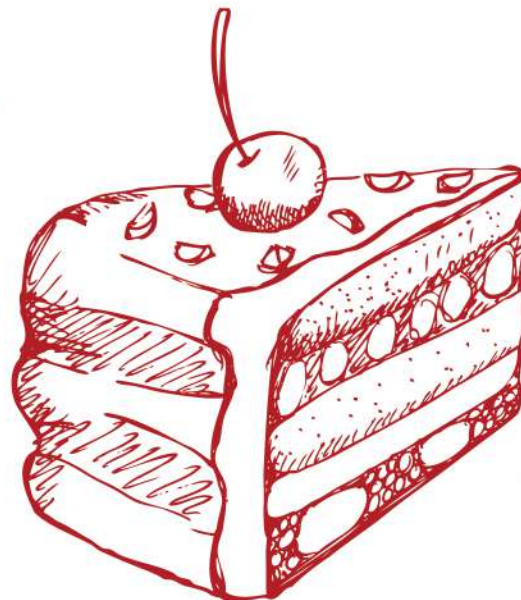
(ricotta, pera e cioccolato)
(ricotta, pear and chocolate)

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE NEGRO | € 6,50 🌱🍓🍌🍋🍯🍪🍫

(soufflé al cioccolato fondente)
(dark chocolate soufflé)

SOUFFLÉ DE PISTACHO | € 6,50 🌱🍓🍌🍋🍯🍪🍫

(soufflé al pistacchio)
(pistachio soufflé)



IVA incluido. Pedido mínimo un plato por persona.
Para toda la comida que no se termine en la mesa y que se solicite para llevar, se aplicará € 0,50 por caja.
Algunos productos, sujetos a disponibilidad, pueden estar congelados.
Se recomienda a los interesados en alergias o intolerancias que comuniquen esto al personal. Gracias.

IMPORTANT

INFORMACIÓN AL CLIENTE

Está prohibido consumir alimentos y bebidas que no sean del restaurante.

Si lo desea, puede traer un pastel que debe ir acompañado de un certificado de trazabilidad. Además, se aplicará un coste de 2€ a cada comensal por el servicio.

No se efectúan cuentas separadas.

El restaurante se reserva el derecho de cancelar una reserva después de 15 minutos de retraso sin previo aviso.

LEYENDA DE LA LISTA DE ALÉRGENOS



CACAHUETES



FRUTOS DE CÁSCARA



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



PESCADO



HUEVOS



LÁCTEOS



GLUTEN



SESAME



SOJA



APIO



MOSTAZA



ALTRAMUCES



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



PICANTE

¡Reserva tu mesa!

Tel: **960093628**



Carta



Vino y Bebidas

Calle Marques de la Romana, 7
46408 Faro de Cullera

velarossa82