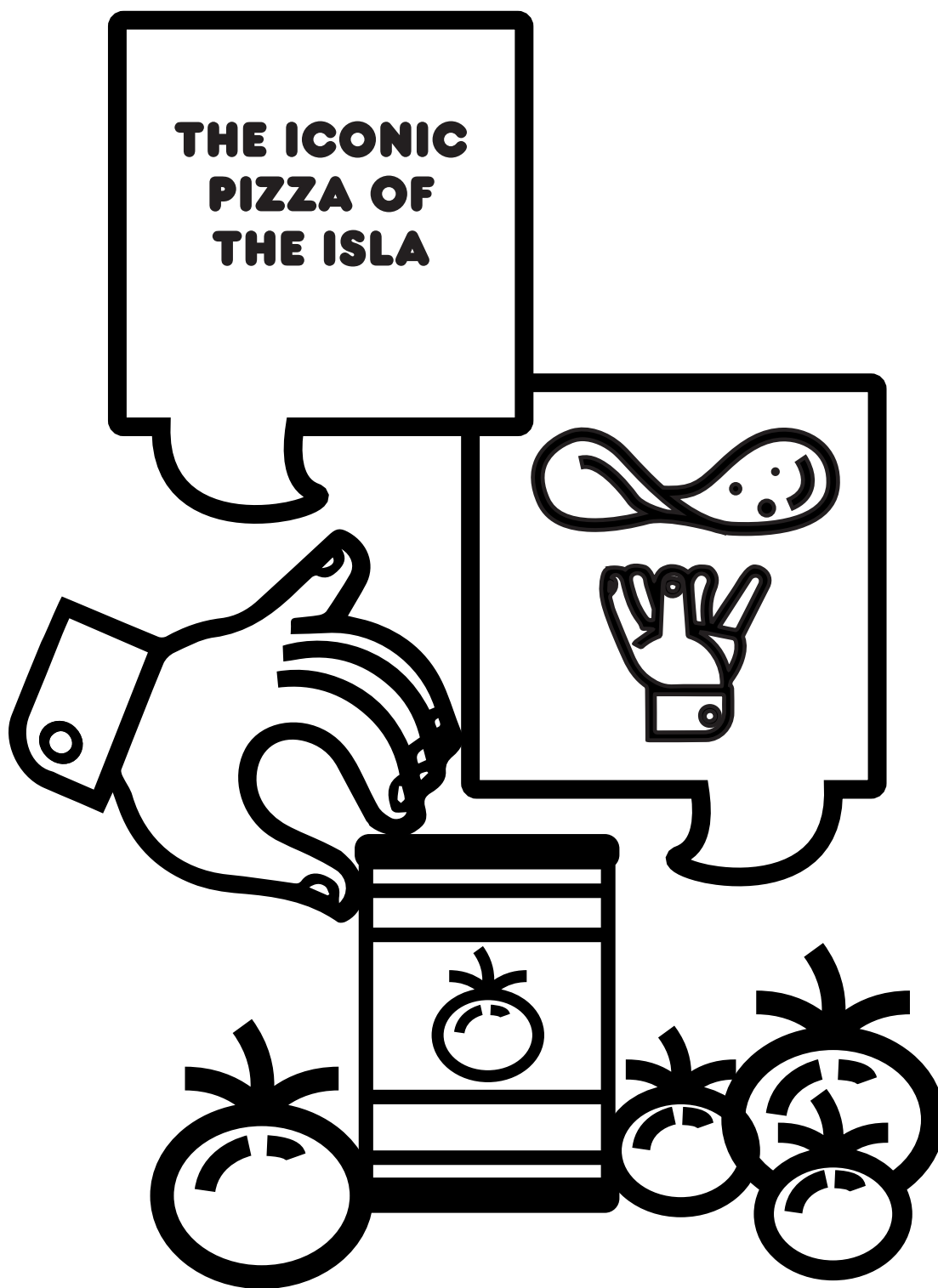




BAMBOLA

DI GROSSO NAPOLETANO



**GROSSO NAPOLETANO "BEST ARTISAN PIZZA
CHAIN IN THE WORLD" 50 TOP PIZZA 2023**



ANTIPASTI



VITELLO TONNATO 16€

Redondo de ternera blanca en lonchas, acompañado de alcaparrones y nuestra mayonesa de atún, anchoas y alcaparras.

Sliced veal top round, served with large capers and our tuna, anchovy and caper mayonnaise.

BURRATA DI STAGIONE 20€

Queso fresco y cremoso acompañado de pesto y tomates cherry aliñados con vinagreta balsámica y albahaca.

Fresh creamy cheese served with pesto and cherry tomatoes dressed with balsamic vinaigrette and basil.

INSALATA DI CESARE 18€

Cama de lechuga francesa con dados de aguacate, nuestra salsa cesare, olivas leccino, ricotta salada, acompañada de picatostes y pipas de calabaza.

Bed of romaine lettuce with diced avocado, our caesar sauce, Leccino olives, salted ricotta, served with croutons and pumpkin seeds.

PROVOLA AFFUMICATA 18€

Queso ahumado fundido, preparado en horno de leña con salsa de tomate San Marzano con orégano y albahaca. Acompañada de nuestra focaccia.

Smoked melted cheese, prepared in a wood-fired oven with San Marzano tomatoes with oregano and basil. Served with our focaccia.

PARMIGIANA DI MELANZANE 20€

Lasaña de berenjenas cocinada al horno de leña con tomate San Marzano, mozzarella y parmesano. Acompañada de nuestra focaccia.

Aubergine lasagne cooked in a wood-fired oven with San Marzano tomato, mozzarella and parmesan. Served with our focaccia.

OSTRICHE (4 UNIDADES) 20€

Selección de frescas ostras francesas Amelie.

Selection of fresh Amelie French oysters.

FOCACCIA DEI MARINAI 18€

Anchoas acompañadas de nuestra focaccia y nuestro Pomodoro San Marzano.

Anchovies accompanied by our focaccia and our Pomodoro San Marzano.

CARPACCIO DEI QUARTIERI AL TARTUFO 25€

Carne de ternera cortadas en lonchas finas con rúcula fresca, lascas de parmesano y trufa.

Thinly sliced beef with fresh rocket, parmesan slices and truffle.

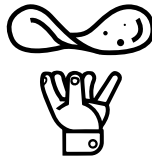
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS GRATINADOS CON MOZZARELLA 15€

Espárragos frescos asados al horno de leña con mozzarella.

Fresh asparagus roasted in a wood-fired oven with mozzarella.



AUTENTICA PIZZA NAPOLITANA



LA MARINARA ORIGINALE 16€

Base de tomate San Marzano, ajo, un toque de orégano y albahaca.
San Marzano tomato base, garlic, a touch of oregano and basil.

LA PERTUTTI 20€

Base de tomate San Marzano, picada 100% vegetal Heura, Mözza di Väcka®, champiñones frescos, mix de tomate cherry marinado con un toque de orégano y albahaca.

San Marzano tomato base, chopped 100% vegetable Heura®, Mözza di Väcka®, fresh mushrooms, marinated cherry tomato mix with a touch of oregano and basil.

MARGHERITA 18€

Base de tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, albahaca y parmesano.

San Marzano tomato base, Fior di Latte mozzarella, basil and Parmesan.

CALZONE 22€

Relleno de mozzarella fiordilatte, salame picante napolitano, ricotta con pimienta negra, tomate San Marzano, lascas de parmesano y albahaca.

Filled with Fior di Latte mozzarella, spicy Neapolitan salami, black pepper ricotta, San Marzano tomato, Parmesan flakes and basil.

PROVOLA E PEPE 18€

Base de tomate San Marzano, scamorza ahumada, parmesano, un toque de pimienta negra y albahaca.

San Marzano tomato base, smoked scamorza, Parmesan, a touch of black pepper and basil.

BIANCA AL PROSCIUTTO 18€

Base blanca de mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, parmesano y albahaca.

White Fior di Latte mozzarella base, prosciutto cotto, Parmesan and basil.

LA VERA CARBONARA 22€

Base blanca de mozzarella fiordilatte, guanciales crujientes, salsa de yema de huevo y un toque de pimienta negra.

White Fior di Latte mozzarella base, crispy guanciales, egg yolk sauce and a touch of black pepper.

OFELIA TARTUFONA 22€

Base blanca de mozzarella fiordilatte, mortadella tartufata di Bologna, crema di Grana Padano (16 mesi), lascas de parmesano y albahaca.

White Fior di Latte mozzarella base, mortadella tartufata di Bologna IGP, Grana Padano cream (16 months), Parmesan flakes and basil.

DIAVOLA 19€

Base de tomate San Marzano, salame picante napolitano, mozzarella fiordilatte y albahaca.

San Marzano tomato base, spicy Neapolitan salami, Fior di Latte mozzarella and basil.



AUTENTICA PIZZA NAPOLITANA



GROSSO 22€

Nostra capricciosa. Base de tomate San Marzano, prosciutto cotto, salame napoletano, alcachofas, olivas leccino, mozzarella fiordilatte y albahaca.

Our capricciosa. San Marzano tomato base, spicy Neapolitan salami, artichokes, leccino olives, Fior di Latte mozzarella and basil.

PROSCIUTTO E FUNGHI 19€

Base de tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, champiñones frescos y albahaca.

San Marzano tomato base, Fior di Latte mozzarella, prosciutto cotto, fresh mushrooms and basil.

QUATTRO K 19€

Base bianca de mozzarella fiordilatte, scamorza ahumada, gorgonzola, lascas de parmesano y albahaca.

White Fior di Latte mozzarella base, smoked scamorza, gorgonzola, Parmesan flakes and basil.

POMO D'ORO 22€

Base de tomate San Marzano, variedad de tomate cherry marinado, tomate semiseco, burratina, pesto y albahaca.

San Marzano tomato base, variety of marinated cherry tomato, semi-dried tomato, burratina, pesto and basil.

TARTARISSIMA BIANCA TRUFADA 22€

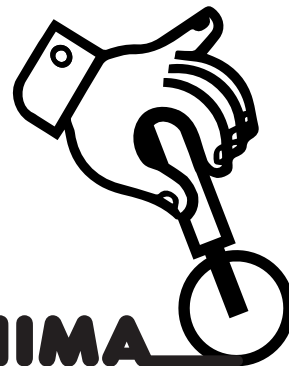
Base bianca de mozzarella fiordilatte, tartare de ternera, crema de grana padano (16 mesi), yema de huevo y trufa fresca.

White Fior di Latte mozzarella base, steak tartare, Grana Padano cream (16 months), egg yolk and fresh truffle.

LA PAGESA 23€

Base de tomate San Marzano, cebolla horneada al horno de leña, sobrasada, straciatella y miel.

San Marzano tomato base, wood-roasted onion, sobrassada, straciatella and honey.



BONISIIIIIIIIIMA

*B***

DOLCI



TIRAMISU BIANCO 9€

Crema de mascarpone con base de savoiardi al café y cacao.
Mascarpone cream on coffee and cocoa ladyfingers base.

ALBERO DA ZIA LUCY 8€

Su famosa crema de nata semihelada, polvo de galleta e molta magia!
Our famous frozen cream, biscuit powder e molta magia!

ICHI`S NUTELLA PIZZA 12€

Nuestra famosa pizza de Nutella®.
Our famous Nutella® pizza.

PIZZA-CCHIO 12€

Crema al cioccolato blanco, crema di pistacchio y pistacchio granulado.
White chocolate cream, pistachio cream and granulated pistachio.

HELADOS 9€

Gelato artigianale PUNTO G 80 gr.
Artisan ice cream PUNTO G 80 gr.



SIGNATURE COCKTAILS



MARY QUANT 15€

Vodka Grey Goose, Limoncello, Licor de Fresa, Limon, Vainilla, Clara de Huevo
Grey Goose Vodka, limoncello, strawberry liqueur, lemon, vanilla, egg white

YVES SAINT LAURENT 15€

Licor de bayas, Licor de Cacao, Fresa, Bitter Chocolate
Berry liqueur, chocolate liqueur, bitter chocolate

ANDRE COURREGES 15€

Whisky Bulleit Bourbon, Amaro, Licor de Melocoton, Soda
Bulleit Bourbon Whisky, Amaro liqueur, peach liqueur, soda

PIERRE CARDIN 15€

Mezcal Ojo de Tigre, Cynar, Chartreuse Verde, Limon, Pepino, Azucar.
Ojo de Tigre Mezcal, Cynar, Green Chartreuse, lemon, cucumber, sugar

SONIA RYKIEL 15€

Ginebra Bombay Sapphire, Cynar, Amaro
Bombay Sapphire Gin, Cynar, Amaro liqueur

RABANNE 15€

Ron Bacardi 8, Frangelico, Licor Café, Vainilla, Café
Bacardi 8 Rum, Frangelico, coffee liqueur, vanilla, coffee

RUDI GERNREICH 15€

Tequila Patrón Silver, Pimiento Rojo, Tomate, Kimchi
Patrón Silver Tequila, red pepper, tomato, kimchi



CLASICOS/CLASSICS



ST GERMAIN SPRITZ 14€

ST Germain, Soda, Cava
ST Germain, Soda, Cava

FIERO SPRITZ 14€

Martini Fiero, Soda, Cava
Martini Fiero, Soda, Cava

NEGRONI SBAGLIATO 14€

Martini Rosso, Campari, Cava
Martini Rosso, Campari, Cava

GARIBALDI 14€

Campari, Naranja
Campari, Orange

ESPRESO MARTINI 14€

Eristoff, Licor Café, Café
Eristoff Vodka, coffee liqueur, coffee

PORNSTAR MARTINI 14€

Eristoff, Fruta de la Pasion, Vainilla, Cava
Eristoff Vodka, passion fruit, vanilla, cava

PALOMA (REPOSADO) 14€

Tequila Patron Reposado, Pomelo, Lima, Agave, Soda
Patron Reposado Tequila, grapefruit, lime, agave, soda

MARGARITA 14€

Tequila Patrón Silver, Triple Sec, Lima, Limon
Patron Silver Tequila, Triple Sec, lime, lemon

PISCO SOUR 14€

Pisco, Lima, Sirope, Clara de Huevo, Angostura
Pisco, lime, egg white, Angostura Bitters

DAIQUIRI 14€

Ron Bacardi Blanco, Limon, Azucar
Bacardi White Rum, lemon, sugar

APEROL SPRITZ 14€

Aperol, Cava, Soda
Aperol, Cava, Soda



SIN ALCOHOL/NON ALCOHOLIC



ARMSTRONG 10€
Coco, Fresa, Limon, Vainilla
Coconut, strawberry, lemon, vanilla



KUBRICK 10€
Martini sin Alcohol, Naranja, Piña, Ginger Beer
Martini sin Alcohol, Orange, pineapple, ginger beer

LUTHER 10€
Fruta Pasion, Limon, Menta, Piña, Vainilla, Soda
Passion fruit, lemon, mint, pineapple, vanilla, soda



SMOOTHIES



MOON RACE 10€
Menta, Pepino, Manzana, Limon
Mint, cucumber, apple, lemon

VIETNAM 10€
Platano, Proteina Chocolate, Leche de Avena
Banana, chocolate protein, oat milk

POP ART 10€
Platano, Fresa, Manzana, Azucar
Banana, strawberry, apple, sugar



SANGRIA



BLANCA/ROSADO/TINTO ☞ 9.5€ ☞ 36€

CAVA/LAMBRUSCO ☞ 10.5€ ☞ 38€

CHAMPAGNE ☞ 125€

CERVEZAS/BEER



ESTRELLA DAMM 6.5€

ESTRELLA DAMM, 0/O TOSTADA SIN ALCOHOL 6.5€

ESTRELLA DAMM TOASTED 0% ALCOHOL FREE

ESTRELLA DAMM DAURA GLUTEN FREE 6.5€

AMARCORD RED ALE 9.9€

AMARCORD INDIAN IPA 9.9€

SOL 7€

SIDRA KOPPARBERG FRESA Y LIMA 8.5€

KOPPARBERG STRAWBERRY & LIME CIDER



VINO TINTO/RED WINE



22 PIES - TEMPRANILLO. RIOJA. ESPAÑA ☞ 7€ ☜ 28€

JEAN LEON 3055 - PINOR NOIR. PENEDES. ESPAÑA ☞ 8€ ☜ 34€

CAN AXARTELL - SHIRAZ Y CALLET. MALLORCA. ESPAÑA ☜ 44€

**FÈLSINA, BERARDENGA CHIANTI CLASSICO - SANGIOVESE.
CHIANTI. ITALIA** ☜ 52€

ALBERT BICHOT - PINOR NOIR. BOURGOGNE. FRANCIA ☜ 70€

VINO BLANCO/WHITE WINE



**ARTXOLOGIC LIMITED EDITION - CHARDONNAY, VIURA, MALVASIA.
RIOJA. ESPAÑA** ☞ 7€ ☜ 28€

ERRARURIZ - SAUVIGNON BLANC. ACONCAGUA. CHILE ☞ 8€ ☜ 36€

CAN AXARTELL - MALVASIA. MALLORCA. ESPAÑA ☜ 48€

ST. MICHAEL EPPAN - PINOT GRIGIO. ALTO ADIGE. ITALIA ☜ 50€

**CA'DEL BOSCO - CHARDONNAY Y PINOT BLANCO.
CURTEFRANCA. ITALIA** ☜ 70€



VINO ROSADO/ROSÉ WINE



**MIRABEAU BELLE ANNE - GARNACHA, SHIRAZ.
CÔTES DE PROVENCE. FRANCIA** ☞ 7€ ☜ 28€

JEAN LEON 3055 - PINOR NOIR. PENEDES. ESPAÑA ☞ 8€ ☜ 32€

**MIRABEAU PURE MAGNUM - GARNACHA, SHIRAZ.
CÔTES DE PROVENCE. FRANCIA** ☜ 60€

LAMBRUSCO



GIACOBAZZI LAMBRUSCO. LOMBARDA. ITALIA ☞ 7€ ☜ 28€

CAVA



LADRON DE LUNAS CAVA. VALENCIA. ESPAÑA ☞ 8€ ☜ 38€

LADRON DE LUNAS CAVA ROSADO. VALENCIA. ESPAÑA ☜ 46€



FRANCIACORTA



**CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE.
CURTEFRANCA. ITALIA ̣ 74€**

CHAMPAGNE



MUMM CHAMPAGNE. FRANCIA ̣ 110€

MOËT IMPERIAL CHAMPAGNE. FRANCIA ̣ 125€

MOËT IMPERIAL ROSE CHAMPAGNE. FRANCIA ̣ 130€

MOËT IMPERIAL ROSE CHAMPAGNE. FRANCIA ̣ 145€

LAURENT PERRIER BLANC DE BLANC CHAMPAGNE. FRANCIA ̣ 180€



GINEBRA/GIN



BOMBAY SAPPHIRE ☞ 12€ ☐ 135€

**PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY
BLACKBERRY / MELÓN** ☞ 12€ ☐ 135€

BOMBAY BRAMBLE ☞ 14€ ☐ 180€

BOMBAY CITRON PRESSE ☞ 14€ ☐ 180€

MALFY ORIGINAL ☞ 15€ ☐ 200€

MALFY LEMON ☞ 15€ ☐ 200€

MALFY ROSE ☞ 15€ ☐ 200€

ROKU ☞ 15€ ☐ 200€

TANQUERAY NO. TEN ☞ 15€ ☐ 200€

OXLEY ☞ 15€ ☐ 200€

GIN MARE ☞ 15€ ☐ 200€

G'VINE FLORAISSON ☞ 15€ ☐ 200€



TEQUILA



PATRÓN SILVER ☐ 7€ ☑ 14€ ☒ 180€

PATRÓN REPOSADO ☐ 7.5€ ☑ 15€ ☒ 200€

PATRÓN AÑEJO ☐ 10€ ☑ 20€ ☒ 300€

PATRÓN CIELO ☐ 18€ ☑ 36€ ☒ 400€

CAZADORES SILVER/REPOSADO ☐ 6€ ☑ 12€ ☒ 135€

DON JULIO BLANCO ☐ 7.5€ ☑ 15€ ☒ 200€

TEQUILA HERRADURA ☐ 7.5€ ☑ 15€ ☒ 200€

JOSE CUERVO SILVER/REPOSADO ☐ 6€ ☑ 12€ ☒ 135€

MEZCAL



MEZCAL OJO DE TIGRE ☑ 15€ ☒ 200€

CASAMIGOS JOVEN MEZCAL ☑ 20€ ☒ 300€

*B****

VODKA



GREY GOOSE ☞ 15€ ☜ 200€

GREY GOOSE ESSENCES WATERMELON & BASIL ☞ 15€ ☜ 200€

**GREY GOOSE ESSENCES STRAWBERRY
& LEMONGRASS** ☞ 15€ ☜ 200€

GREY GOOSE ESSENCES ☞ 15€ ☜ 200€

CIROC ULTRA - PREMIUM ☞ 15€ ☜ 220€

ERISTOFF BRUT ☞ 12€ ☜ 135€

SMIRNOFF ☞ 12€ ☜ 135€

BRANDY & COGNAC



BRANDY FUNDADOR SHERRY CASK ☞ 12€ ☜ 135€

COURVOISIER VS ☞ 14€ ☜ 180€



RON/RUM



- BACARDI CARTA BLANCA** ☞ 12€ 🍷 135€
- BACARDI CARTA NEGRA / SPICED** ☞ 12€ 🍷 135€
- BACARDI 8** ☞ 15€ 🍷 200€
- BRUGAL AÑEJO** ☞ 12€ 🍷 135€
- BRUGAL EXTRA VIEJO** ☞ 14€ 🍷 180€
- SANTA TERESA 1796** ☞ 18€ 🍷 270€
- BRUGAL 1888** ☞ 18€ 🍷 270€
- RON ZACAPA CENTENARIO** ☞ 20€ 🍷 300€

LICORES & APERITIVOS



- MARTINI BIANCO / ROSSO** ☞ 12 🍷 135
- MARTINI FIERO** ☞ 12 🍷 135
- ST GERMAIN** ☞ 12 🍷 135
- JÄGERMEISTER** ☞ 12 🍷 135
- JÄGERMEISTER MANIFEST** ☞ 12 🍷 135
- JÄGERMEISTER COLD BREW** ☞ 12 🍷 135
- AMARETTO** ☞ 12 🍷 135
- APEROL** ☞ 12 🍷 135
- CAMPARI** ☞ 12 🍷 135
- HIERBAS IBICENCAS** ☞ 12 🍷 135
- SAMBUCA MOLINARI** ☞ 12 🍷 135



WHISKY/WHISKEY



DEWAR'S 8 CARIBBEAN SMOOTH ☞ 12€ ☐ 135€

DEWAR'S 8 JAPANESE SMOOTH ☞ 12€ ☐ 135€

DEWAR'S 8 FRENCH SMOOTH ☞ 12€ ☐ 135€

DEWAR'S 15 ☞ 14€ ☐ 180€

BULLEIT BOURBON ☞ 14€ ☐ 180€

JACK DANIELS ☞ 15€ ☐ 200€

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL ☞ 15€ ☐ 200€

CARDHÚ ☞ 15€ ☐ 200€

SOFT DRINKS/REFRESCOS



REFRESCOS/ZUMOS/AGUA 5€

COCA COLA 5€

COCA COLA ZERO 5€

FANTA LEMON 5€

FANTA ORANGE 5€

SPRITE 5€

ROYAL BLISS TONICA 5€

ROYAL BLISS SODA 5€

AQUARIUS NARANJA 5€

NESTEA 5€

BITTER ROSSO 5,5€

APPLETISER 5,5€

REDBULL 7€





*B***