



Aldente

Italian Kitchen & Wine

GOLD

Entrantes

FOCACCIA 8€

(CON ROMERO, ACEITE Y AJO)
(WITH ROSEMARY, OIL AND GARLIC)



PAN DE AJO / GARLIC BREAD 6€



PARMIGIANA 17€

(BERENJENA FRITA CON SALSA DE TOMATE, PARMESANO Y MOZZARELLA) (FRIED EGGPLANT WITH TOMATO SAUCE, PARMESAN AND MOZZARELLA)



ALCACHOFAS CON PARMESANO Y BALSAMICO / ARTICHOKE WITH PARMESAN AND BALSAMIC 16€



TARTAR DE TERNERA / BEEF TARTARE 22€



TARTAR SALMON CON AGUACATE Y CEBOLLA MORADA / SALMON TARTARE WITH AVOCADO AND RED ONION 20€



GAMBAS PIL PIL / PILPIL PRAWNS (ESTILO ALDENTE) 18€



PROVOLETA (TOMATE/TRUFA) 10€



PATA DE PULPO / OCTOPUS LEG 20€

(CON PURE DE PATATAS Y SALSA KIMCHI) (WITH MASHED POTATOES AND KIMCHI SAUCE)



OSTRAS GILLARDEAU / GILLARDEAU OYSTERS 8€



CALAMARES FRITOS / FRIED SQUID 20€

(CON SALSA ALIOLI)



Ensaladas

BRUSCHETTA 10€

(TOMATE, ALBAHACA Y AJO) (TOMATO, BASIL AND GARLIC)



CAPRESE DE BUFALA 16€

(TOMATE FRESCO, MOZZARELLA DE BUFALA Y PESTO) (FRESH TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA AND PESTO)



ENSALADA DE CABRA 18€

(MIX LECHUGA, NUEZ, QUESO CABRA, MANZANA CARAMELIZADA, TOMATE SECO Y VINAGRETA)
(MIXED LETTUCE, WALNUTS, GOAT CHEESE, CARAMELIZED APPLE, DRIED TOMATO AND VINAIGRETTE)



ENSALADA DE BURRATA 16€

(TOMATE FRESCO, BURRATA, TOMATE SECO, PESTO Y RUCULA) (FRESH TOMATO, BURRATA, DRIED TOMATO, PESTO AND ARUGULA)



ENSALADA CESAR 18€

(LECHUGA, POLLO, CROUTONES, PARMESANO Y SALSA CESAR) (LETTUCE, CHICKEN, CROUTONS, PARMESAN AND CAESAR DRESSING)



NUESTROS ACOMPAÑAMIENTOS / OUR SIDE DISHES

PATATA AL HORNO / BAKED POTATO 5€

(PATATA ASADA AL HORNO CON PIEL)
(OVEN-BAKED POTATO WITH SKIN)

PATATAS FRITAS / FRENCH FRIES 5€

(PATATAS FRITAS CRUJIENTES)
(CRISPY FRIED POTATOES)

VERDURAS SALTEADAS / SAUTÉED VEGETABLES 5€

(SELECCIÓN DE VERDURAS SALTEADAS DE TEMPORADA)
(SEASONAL SAUTÉED VEGETABLES SELECTION)

PRIMEROS

RIGATONI ALLA CARBONARA 19€

(AUTENTICA)



TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 17€



TROFIE AL PESTO CON BURRATA 19€

(PESTO DE ALBAHACA Y BURRATA) (BASIL PESTO AND BURRATA)



GARGANELLI AMATRICIANA 18€

(CON GUANCIALE Y STRACCIATELLA) (WITH GUANCIALE AND STRACCIATELLA)



PENNE ALL'ARRABBIATA 17€



SPAGHETTI CON GAMBAS / SPAGHETTI WITH PRAWNS 20€



LINGUINI AL NERO DI SEPPIA CON SALMON, NATA Y CEBOLLA / LINGUINI AL NERO DI SEPPIA WITH SALMON, CREAM AND ONION 29€



PAPPARDELLA AL TARTUFO 28€

(MANTEQUILLA Y TRUFA NEGRA) (BUTTER AND BLACK TRUFFLE)



RAVIOLÓN DE CALABAZA / PUMPKIN RAVIOLÓN 25€

(CON SALVIA, MANTEQUILLA Y AMARETTO)

(WITH SAGE, BUTTER AND AMARETTO)



CARAMELLE DI CARNE CON Salsa CHAMPINON / CARAMELLE DI CARNE WITH MUSHROOM SAUCE 24€



LINGUINI ALLA VONGOLE 28€

(CON ACEITE Y ALMEJAS)

(WITH OIL AND CLAMS)



LINGUINI ALL'ASTICE 32€

(CON BOGAVANTE)

(WITH LOBSTER)



*ALGUNAS PASTAS VAN CON QUESO PARMESANO

*SOME PASTA DISHES ARE SERVED WITH PARMESAN CHEESE

RISOTTI

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 27€

(CON MARISCO Y CARABINERO)

(WITH SEAFOOD AND CARABINERO PRAWN)



RISOTTI AI FUNGHI PORCINI 22€

(CON SETAS)

(WITH MUSHROOMS)



RISOTTO DI ASPARAGI 24€

(CON ESPARRAGOS Y PARMESANO)

(WITH ASPARAGUS AND PARMESAN)



SEGUNDOS

SOLOMILLO DE TERNERA / BEEF TENDERLOIN 32€

(PURE DE PATATAS, TOMATE CHERRY RAMA Y CEBOLLA CARAMELIZADA)
(MASHED POTATOES, VINE CHERRY TOMATOES AND CARAMELIZED ONION)



ENTRECOTE 29€

(PURE DE PATATAS, TOMATE CHERRY RAMA Y CEBOLLA)
(MASHED POTATOES, VINE CHERRY TOMATOES AND ONION)



MILANESA DE TERNERA CON PATATAS FRITAS / BEEF MILANESE WITH FRENCH FRIES 24€



HAMBURGUESA ANGUS CON CHEDDAR Y CEBOLLA CARAMELIZADA CON PATATAS FRITAS /ANGUS BURGER WITH CHEDDAR AND CARAMELIZED ONION WITH FRENCH FRIES 23€



PESCADO

SALMON A LA PLANCHA CON VERDURAS SALTEADA / GRILLED SALMON WITH SAUTÉED VEGETABLES 24€



MERLUZA A LA PLANCHA CON VERDURAS SALTEADA /GRILLED HAKE WITH SAUTÉED VEGETABLES 22€



TATAKI DE ATUN CON ENSALADA, RUCULA Y SALSA TERIYAKI / TUNA TATAKI WITH SALAD, ARUGULA AND TERIYAKI SAUCE 25€



FRITTURA MIXTA DE BACALAO, CALAMAR Y PATATAS FRITAS CON SALSA TARTARA / MIXED FRITTO OF COD, SQUID AND FRENCH FRIES WITH TARTAR SAUCE 26€



PIZZAS

1. MARINARA 11€

(POMODORO SAN MARZANO D.O.P, AGLIO, BASILICO, OREGANO Y OLIO EVO) (POMODORO SAN MARZANO D.O.P, AGLIO, BASILICO, OREGANO AND OLIO EVO)



2. DEL PIZZERO 16€

(POMODORO SAN MARZANO D.O.P, MOZZARELLA AHUMADA, PIMIENTA, ALBAHACA Y TOMATE SEMISECO)
(POMODORO SAN MARZANO D.O.P, SMOKED MOZZARELLA, PEPPER, BASIL AND SEMI-DRIED TOMATO)



3. LA PISTACCHIO 18€

(PISTACCHIO, MOZZARELLA, MORTADELLA, GRANELLA DE PISTACHO Y CREMA DE PISTACHO)
PISTACCHIO, MOZZARELLA, MORTADELLA, CRUSHED PISTACHIO AND PISTACHIO CREAM)



4. NORDICA 20€

(MOZZARELLA, RUCULA, SALMON AHUMADO, STRACCIATELLA, ZELTZ DE LIMON Y CEBOLLIN)
(MOZZARELLA, ARUGULA, SMOKED SALMON, STRACCIATELLA, LEMON ZEST AND CHIVES)



5. MELANZANELLA 17€

(BERENJENA FRITA CON ALBAHACA, MOZZARELLA AHUMADA Y STRACCIATELLA)
(FRIED EGGPLANT WITH BASIL, SMOKED MOZZARELLA AND STRACCIATELLA)



6. MARGHERITA 13€

(POMODORO SAN MARZANO D.O.P, MOZZARELLA, ALBAHACA Y OLIO EVO)
(POMODORO SAN MARZANO D.O.P, MOZZARELLA, BASIL AND OLIO EVO)



7. COTTO E FUNGHI 15€

(POMODORO SAN MARZANO D.O.P, MOZZARELLA, JAMON COCIDO, CHAMPIÑON Y OLIO EVO)
(POMODORO SAN MARZANO D.O.P, MOZZARELLA, COOKED HAM, MUSHROOMS AND OLIO EVO)



8. CAPRICCIOSA 17€

(POMODORO SAN MARZANO D.O.P, MOZZARELLA, JAMON COCIDO, CHAMPIÑONES, ALCACHOFA,
ACEITUNAS Y OLIO EVO)
(POMODORO SAN MARZANO D.O.P, MOZZARELLA, COOKED HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE, OLIVES AND OLIO EVO)



9. BUFALINA 15€

(POMODORO SAN MARZANO D.O.P, MOZZARELLA DE BUFALA, OLIO EVO Y PARMESANO)
(POMODORO SAN MARZANO D.O.P, BUFFALO MOZZARELLA, OLIO EVO AND PARMESAN)



10. QUATTRO FORMAGGI 16€

(MOZZARELLA, MOZZARELLA DE BUFALA, GORGONZOLA Y PARMESANO)
(MOZZARELLA, BUFFALO MOZZARELLA, GORGONZOLA AND PARMESAN)



11. DIAVOLA 15€

(POMODORO SAN MARZANO D.O.P, MOZZARELLA Y SPIANATA CALABRESE)
(POMODORO SAN MARZANO D.O.P, MOZZARELLA AND SPIANATA CALABRESE)



12. ITALIANA 18€

(POMODORO SAN MARZANO D.O.P, MOZZARELLA, JAMON SERRANO, RUCULA, PARMESANO Y OLIO EVO)
(POMODORO SAN MARZANO D.O.P, MOZZARELLA, SERRANO HAM, ARUGULA, PARMESAN AND OLIO EVO)



13. SALSICCIA E PATATE 17€

(MOZZARELLA AHUMADA, BUTIFARRA NAPOLETANA, PATATAS AL HORNO)
(SMOKED MOZZARELLA, NEAPOLITAN SAUSAGE, BAKED POTATOES)



14. POLPETTA 17€

(POMODORO SAN MARZANO D.O.P, MOZZARELLA, ALBONDIGAS AL RAGU, RICOTTA,
PARMESANO, OLIO EVO Y ALBAHACA)
(POMODORO SAN MARZANO D.O.P, MOZZARELLA, MEATBALLS IN RAGU, RICOTTA, PARMESAN, OLIO EVO AND BASIL)



15. VEGETARIANA 16€

(POMODORO SAN MARZANO D.O.P, MOZZARELLA Y VERDURAS SALTEADAS)
(POMODORO SAN MARZANO D.O.P, MOZZARELLA AND SAUTÉED VEGETABLES)



y para terminar....

POSTRES

TIRAMISÚ 8€



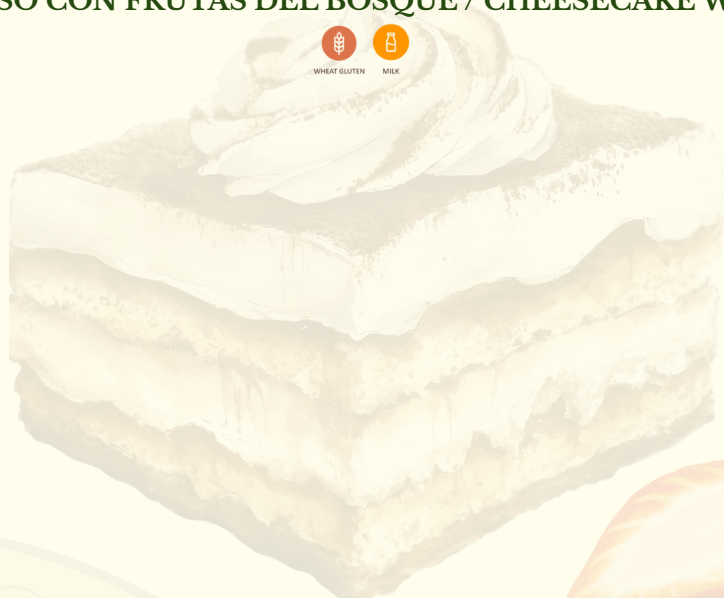
DELIZIA AL PISTACCHIO 8€



TORTA CAPRESE CON BOLA DE HELADO VAINILLA / TORTA CAPRESE WITH A SCOOP OF VANILLA ICE CREAM 8€



TARTA DE QUESO CON FRUTAS DEL BOSQUE / CHEESECAKE WITH BERRIES 8€



BEBIDAS / DRINKS

REFRESCOS

AGUA SIN GAS 3,50€
AGUA CON GAS 3,50€
COCA COLA 4€
COCA COLA 0 4€
FANTA NARANJA 4€
FANTA LIMON 4€
FUZE TEA LIMON 4€
FUZE TEA MARACUYA 4€
AQUARIUS LIMON 4€
AQUARIUS NARANJA 4€
ZUMO MELOCOTON 4€
ZUMO NARANJA 4€
ZUMO PIÑA 4€
ZUMO MANZANA 4€

SANGRIAS

COPA SANGRIA TINTO 7€
COPA SANGRIA BLANCO 7€
COPA SANGRIA CAVA 8€
JARRA 1LT TINTO 22€
JARRA 1LT BLANCO 22€
JARRA 1LT CAVA 24€
COPA TINTO DE VERANO 5,50€
JARRA 1LT TINTO DE VERANO 19€

COMBINADOS

GIN/RON/WHISKEY/VODKA/TEQUILA +
SOFT DRINKS 9€
GIN/RON/WHISKEY/VODKA/TEQUILA
PRMIUM + SOFT DRINKS 12€

CERVEZAS

CAÑA 3,50€
PINTA 4,50
SAN MIGUEL 33CL 3,50€
ALHAMBRA VERDE 4€
CORONA 4,50 €
SIN ALCOOL TOSTADA 3,50

COKTAILS ALDENTE GOLD

APEROL SPRITZ 9€
LIMONCELLO SPRITZ 9€
HUGO SPRITZ 9€
NEGRONI 10€
NEGRONI SBAGLIATO
(PROSECCO,MARTINI ROSSO Y CAMPARI)
10€
BELLINI 9€
MIMOSA 9€
ESPRESSO MARTINI 11€

LICORES

LIMONCELLO 5€
LICOR DE HIERBAS 5€
AMARO RAMAZZOTTI 6€
AVERNA 6€
PACHARAN 5€
MELONCELLO 5€
TEQUILA MANGO 5€
TEQUILA FRUIT PASSION 6€

CAFFES

ESPRESSO 2,50€
SOLO 2,80 €
CORTADO 2,80€
CON LECHE 3,00 €
CAPPUCCINO 3,30 €
AMERICANO 2,80€
TE(NEGRO,VERDE,MENTA POLEO) 3,00€