

PASTA FACTORY

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AGLIO e OLIO 8.95€
Pan crujiente untado con mantequilla de ajos, recién sacado del horno. Fresh crusty bread covered with garlic butter and baked in the oven.

BRUSCHETTA allá CALABRESA 9.95€
Pan con ajo, tomate picado, anchoas y albahaca fresca. Fresh crusty bread brushed with olive oil and garlic served with a topping of chopped tomato, anchovies and basil.

FOCCACIA AGLIO e OLIO 9.95€
Pan de pizza untado con mantequilla de ajos, recién sacado del horno. Pizza bread covered with garlic butter and baked in the oven.

FOCCACIA con POMODORO 10.50€
Pan de pizza con ajo, hierbas aromáticas, aceite de oliva y tomate. Pizza bread brushed with garlic, herbs, olive oil and tomato.

CARPACCIO 18.95€
Lonchas finas de solomillo marinadas en limón, champiñones, queso parmesano, aceite de oliva, sal y pimienta. Finely sliced beef marinated with lemon, mushrooms, parmesan cheese, olive oil and seasoned with salt and pepper.

INSALATA CAPRESE 16.50€
Mozzarella, tomate y albahaca. Mozzarella, tomato and basil.

INSALATA TRICOLORE 17.95€
Mozzarella, avocado, tomate and basil.

GAMBERI PIL PIL 16.95€
Gambas pil pil. Pil Pil prawns.

AVOCADO con GAMBERI 16.95€
Aguacate con gambas. Avocado with prawns.

MINISTRONE 10.95€
Sopa de verduras a la Italiana. Fresh vegetables in a spiced tomato broth.

PATE de la CASA 10.95€
Paté casero. Home-made pâté.

ANTIPASTI MISTI 21.95€
Plato mixto de queso Burrata, rucula, tomate, verduras italianas, embutidos variados y prosciutto di Parma (para 2). Plate of Burrata cheese, rocket, tomato, Italian vegetables, various salamis and prosciutto di Parma (for 2).

CRISSINI 0.99€

Precio del cubierto / Cover charge 1.50€



INSALATA

INSALATA MIXTA o VERDE 11.95€
Con nuestro aderezo vinagreta. Mixed or green salad with our vinaigrette dressing.

INSALATA della SARDEGNA 14.95€
Variedad de lechuga aderezada con limón y especias, con aceitunas, tomates secados al sol y queso de cabra. Mixed greens in a herb and lemon dressing with olives, sundried tomatoes and goats cheese.

INSALATA di RUCOLA 13.95€
Rucula con tomate cherry, almendras tostadas, champiñones y porciones de parmesano en un aliño de limón. Rocket salad with cherry tomatoes, toasted almonds, mushrooms and shaved Parmesan in a lemon and herb dressing.

INSALATA DI SIMONE 16.95€
Rucula y espinacas con queso de cabra, tomates cherry, champiñones zanahoria, cebolla, pollo, Sésamo, almendras, piñones, en salsa de pesto y un toque de balsámico. Rocket and spinach salad with chicken, goats cheese, cherry tomatoes, mushrooms, carrot, onion, almonds, pine nuts and sesame seeds in a pesto and sweet balsamic vinaigrette.

INSALATA DI POLLO ORIENTAL 15.95€
Ensalada mixta en una vinagreta ligera de salsa de soja con pollo, cebolla, zanahoria, cilantro, semillas de sesamo y fideos crujientes. Mixed greens in a light soy sauce vinaigrette with chicken, onions, carrots, cilantro, sesame seeds and crispy noodles.

LE PIZZE

PIZZA MARGHERITA 11.95€
Tomate, queso y oregano. Tomato, mozzarella and oregano.

PIZZA NAPOLITANA 14.50€
Tomate, queso, anchoas y aceitunas. Tomato, mozzarella, anchovies and olives.

DIABOLA DI OLIVER 17.50€
Tomate, mozzarella, tres tipos de pepperoni y cebolla roja. Tomato, mozzarella, three types of pepperoni and red onions.

PIZZA di POLLO 17.50€
Con pollo asado, cebollas rojas y pimientos asados. Roast chicken, red onions and roasted sweet peppers.

ALL AMERICAN PIZZA 17.50€
Tomate picante, queso mozzarella, tomates secados al sol y tiras de carne de tenera. Spicy tomato, mozzarella cheese, sun-dried tomatoes and strips of veal.

PIZZA GORGONZOLA E PERE 17.50€
Tomate, queso mozzarella, peras, gorgonzola, nueces y rucula. Tomato, mozzarella, pears, gorgonzola, walnuts and rocket.

PIZZA CAMPESINA 16.95€
Vegetariana con tomate, queso mozzarella, champiñones frescos, maiz dulce, calabacin, pimientos y rucula. Vegetarian pizza, tomato, mozzarella, fresh mushrooms, sweet corn, courgette and rocket.

PIZZA SALSICCIA E PATATE 17.50€
Salsicha de cerdo con anís, patatas, mozzarella y oregano. Pork sausage with aniseed, potatoes, mozzarella and oregano.

PIZZA FORMAGGIO DI CAPRA 17.50€
Queso de cabra y cebollas caramelizadas, dulce y salado. Goats cheese and caramelized onions, sweet and savoury.

PIZZA 4 FORMAGGI 17.50€
Pizza 4 quesos (con o sin tomate) Pizza 4 cheeses (with or without tomato)

PASTA Sin gluten a petición - Gluten free on request

SPAGHETTI AL POMODORO e BASILICO 12.95€
Espagueti con salsa de tomate y albahaca. Served with a tomato and fresh basil sauce.

SPAGHETTI BOLOGNESE 15.95€
Espagueti con salsa de tomate y carne. Traditional spaghetti served with a meaty sauce.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 16.95€
Un plato clasico de espaguetis en una salsa de yema de huevo, pecorino romano, pimienta negra y guanciale (pancetta) A classic dish of spaghetti in a sauce of egg yolk, pecorino romano, black pepper and guanciale (cured pork).

SPAGHETTI AL AGLIO, OLIO e PEPERONCINO 13.95€
Aceite de oliva virgen extra, ajo y chile servidos con espagueti. Garlic, extra virgin olive oil and chilli flakes served with spaghetti.

PENNE ALLA ARRABBIATA 16.50€
Macarones con salsa de tomate picante. Penne pasta served with a chilli tomato sauce with garlic and olive oil.

PENNE AL SAMBUCA 18.95€
Macarones con salsa de tomate picante y nata con gambas y sambuca. Penne pasta served in a spicy tomato and cream sauce with prawns and sambucca - unusually fantastic.

CAPELLI D'ANGELO PRIMAVERA 16.95€
Pasta muy fina servida con un ligero sofrito de calabacines, berenjenas, champiñones y verduras temporadas. Very fine angel hair pasta with a light stir-fry of courgette, aubergine, mushrooms and seasonal vegetables.

TAGLIOLINI DALLI 17.95€
Pasta fina servida con un ligero salsa de aceite de trufa, rucula, champiñones frescos, tomate cherry y un toque de nata. Fine strands of pasta, served with a light sauce of truffle oil, rocket, fresh mushrooms, cherry tomatoes and a touch of cream.

TAGLIOLINI AL ARRABBIATA SPECIAL 18.95€
Pasta con garra. Una salsa picante de gambas con tomate aderezado con chile. Servida sobre una base de finas tiras de pasta y cubierta de mozzarella. Pasta with a punch. A spicy prawn and tomato sauce seasoned with chilli peppers. Served over a plate of fine strands of pasta and topped with mozzarella cheese.

TAGLIOLINI FRUTTI DI MARE 19.95€
Mejillones, gambas, almejas y calamares cocinados con una salsa de tomate, vino blanco, ajo y perejil servidos sobre una cama de fina pasta fresca. Fresh mussels, clams, prawns and calamari cooked in a sauce of tomato, white wine, garlic and parsley served on a bed of fine ribbon pasta.

FETTUCINE ALFREDO 16.95€
Cintas de pasta fresca en una salsa cremosa de queso y mantequilla. Home-made ribbon pasta in a creamy butter and cheese sauce.

RAVIOLI TRADOCK 18.95€
Una espectacular mezcla que sirve de inspiración y al paladar. Ravioli relleno de queso ricotta y espinacas cubiertos de pesto, tomates cherry y gambas. A spectacular blend that serves as an inspiration to your imagination as well as your taste buds. Ravioli filled with ricotta cheese and spinach topped by a sauce of pesto, cherry tomatoes and prawns.

RAVIOLI CONNERY 18.95€
Una desafiante mezcla de pimientos verdes y rojos, jamón picado, queso parmesano, nata y una pizca de tomate. A daring blend of green and red sweet peppers, finely chopped sweet ham, parmesan cheese, cream and a hint of tomato.

LASAGNE 16.95€
Lasaña tradicional rellena de ternera picada, salsa de tomate, béchamel y queso. Traditional lasagne filled with minced beef, tomato, bechamel sauce and cheese.

LE FETTUCINE DI MICHELLE 18.95€
Cintas de pasta con vino blanco, nata, champiñones, guisantes, cebolla poche y pollo. Ribbon noodles with white wine, cream, mushrooms, peas, poached onions and chicken.

FUSILLI AL PESTO GENOVESE 17.95€
Pasta fresca espiral con salsa de pesto de albahaca con judias verde y patata. Fresh pasta spirals in a sauce of basil pesto, green beans and cubed potato.

SPAGHETTI AL AGLIO, OLIO e PEPERONCINO SPECIALE 17.95€
Aceite de oliva virgen extra, ajo y picante con pimiento rojo asado y gambas. Extra virgin olive oil, garlic and chilli with roasted red peppers and prawns.

FETTUCINE ALL'AMATRICIANA 18.95€
Cintas de pasta fresca en una salsa de tomate, cebolla, vino blanco y guanciale (pancetta). Ribbons of fresh pasta in a tomato, onion and white wine sauce with guanciale.

RAVIOLI LIMONCELLO 18.95€
Raviolis relleno de cangrejo en una salsa ligera de nata, cebolla, tomate picada fresca, limoncello y gambas, un poco picante. Home made ravioli filled with crab, in a light sauce of cream, onion, fresh chopped tomato, limoncello and prawns. Mildly spicy

PASTA MISTA DI MATTEO 24.95€
Ravioli Tradock, Tagliolini Dalli, Penne Sambucca

CANNELLONI 16.95€
Canelones tradicionales rellenos con queso ricota y espinacas en salsa de tomate y béchamel. Fresh rolled pasta filled with ricotta cheese and spinach in a tomato and bechamel sauce.

RISOTTO AL PORCINI 19.95€
Arroz con salsa al vino blanco y nata con setas silvestres. Rice in a cream and white wine sauce with wild Italian mushrooms.

RISOTTO al NERO di SEPPIA con GAMBERI 19.95€
Arroz con gambas y calamares cocinados en vino blanco y una salsa de tinta de calamar. Rice with prawns and calamari cooked in a white wine and squid ink sauce.

WIFI PASSWORD - 952 81 58 71

CARNE, POLLO e PESCE

POLLO CACCIATORA 20.95€
Pequeñas piezas de pollo con tomate, pimientos y cebolla. Traditional Italian chicken casserole of chicken on the bone with tomatoes, peppers and onions.

POLLO ALLA GRIGLIA 19.50€
Pollo a la plancha. Grilled chicken breast.

MILANESE DI POLLO 21.95€
Pollo empanada. Breaded chicken breast Milanese.

MILANESE PARMIGIANO DI POLLO 23.95€
Pollo empanada cubierto de berenjenas a la plancha, salsa de tomate y mozzarella gratinado. Breaded Chicken breast topped with grilled aubergine, tomato and mozzarella.

SCALOPPINE DI VITELLO MARSALA 21.95€
Filetes de ternera blanca en salsas de marsala. Veal fillets in a marsala sauce.

MILANESE DI VITELLO 21.95€
Escalope de ternera blanca. Veal escalope.

MILANESE PARMIGIANO DI VITELLO 24.95€
Escalope de ternera blanca cubierto de berenjenas a la plancha, salsa de tomate y mozzarella gratinado. Veal escalope topped with aubergine, tomato and grilled mozzarella.

TAGLIATA ALL'ACETO BALSAMICO 29.95€
Sliced fillet of beef with sweet balsamic on a bed of rocket. Solomillo de ternera cortada con balsámico dulce sobre rucula.

SALMONE TOSCANO 23.95€
Con nata, tomates cherry, vino blanco, espinacas y gambas. With cream, cherry tomatoes, white wine, spinach and prawns

PASTA FACTORY

MENU PER BAMBINI

Menores de 10 años - for those under 10 years - 11.95€
Soft drink included: cola - orange - lemon - gaseosa - water
Con refresco incluido: cola - naranja - limon - gaseosa - agua

SPAGHETTI BOLOGNESE
Long pasta with a minced beef and tomato sauce
Pasta larga con salsa de tomate y tenera picada

PIZZA MARGARITA V
Cheese and tomato
Queso y tomate

MACARONI Y QUESO V
Penne pasta with cheese
Penne pasta con queso gratinado

PIZZA JAMON
Cheese, tomato and ham
Queso, tomate y jamon

PIZZA PEPPERONI
Salami, cheese and tomato
Salami, queso y tomate

LASAGNE
Flat pasta with minced beef
Con carne de tenera

TAGLIATELLE POMODORO V
Thin pasta with tomato sauce
Pasta fina con salsa tomate

CHICKEN NUGGETS
Chicken nuggets with chips
Nuggets de pollo con patatas fritas



BEVANDI



CERVEZAS / BEER

San Miguel 4.00€
Heineken 4.75€
Coronita 4.95€
Budweiser 4.75€
San Miguel 0% 3.25€
Peroni 4.95€
Caña 3.50€
Caña doble 4.95€

VARIOS / VARIOUS

Sangría 1ltr 15.95€
Sangría 1/2ltr 9.95€
Tinto de Verano 4.50€
Tinto de Verano 1ltr 14.50€
Refrescos 3.50€
Zumos 3.50€
Agua sin gas 3.50€
Agua con gas 3.50€
San Pellegrino 4.50€
Acqua Panna 4.50€

LIQUORES - SPIRITS

Frangélico - Baileys - Cointreau - Brandy 6.95€
Amaretto - Fernet Branca - Limoncello 5.95€
Orujo de Hierbas - Anís - Sambuca 5.95€
Licor 43 - Tequila 5.50€
Licor de Manzana - Licor de Melocotón 4.95€
Licor de Manzana sin alcohol 4.50€

MIXERS

Gin - Vodka - Ron - Whisky +
Cola - Cola light - Limon - Naranja - Tonic 9.95€

COCTELS SIN ALCOHOL

San Francisco 6.95€ Vainilla milk shake 7.50€

IL COCKTAIL

11.95€

Martini - Vermouth seco, gin.

Negroni - Vermouth Rosso, Campari, gin.

Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, soda water.

Belini - Prosecco with peach nectar.

Mojito - Five special ingredients: white rum, sugar syrup, lime juice, soda water and mint.

Limoncello Mojito - Traditional mojito cocktail with a lemony twist.

952 81 58 71

www.pastafactory.com

VINI



ROSSI

Primitivo Tenuta San Marco (Italia) 15.95 - 8.95
Lambrusco Chiarli Amabile (Italia) 18.00
Chianti Superiore Ville Migliarina (Italia) 19.95
Valpolicella Classico Le Bine (Italia) 24.95
Poppone Antonutti 51.00
Amarone Giuseppe Campagnola 61.00
Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 68.00
Yllera Castilla y Leon (España) 21.00
Marques de Caceres Rioja Crianza (España) 21.95 - 11.95
Faustino VII Rioja 15.95 - 9.95
Marques de Riscal Rioja 39.00
Arzuaga Ribera del Duero 44.95

BIANCHI

Tenuta San Marco Chardonnay Cantine Due Palme (Italia) 15.95 - 8.95
Castel Firmian Chardonnay Trentino D.O.C (Italia) 23.00
Collevento 921 Sauvignon (Italia) 26.50
Pinot Grigio Delle Venerie Corte Martina (Italia) 26.00
Viña Sol Torres 19.95
Marques de Caceres Rioja 20.95
Marques de Riscal Rueda Verdeja 26.00

ROSATI

Tenuta San Marco Rosato (Italia) 14.50 - 7.50
Lambrusco Chiarli Amabile (Italia) 18.00
Pinot Grigio Blush (Italia) 26.50
Marques de Caceres Rioja 20.95
Mateus (Portugal) 17.00

PROSECCO CAVA CHAMPAGNE

Champagne Moët & Chandon 90.00
Prosecco Valdobbiadene Superiore Marca Oro N.V. 27.00 - 20cl 9.95
Cava Sekt Dubois 17.50
Cava Crodonui Benjamin 7.95
Cava Freixenet, Carta Nevada 21.00

952 81 58 71

www.pastafactory.com