

*Menu*



**OSTERIA  
DEL SOLE**

T A R I F A



## ENTRANTES / APPETIZERS

### \* **P a r m i g i a n a d i M e l a n z a n e** 17

Milhojas de berengüena con salsa de tomate italiano, mozzarella ahumada, parmesano, aceite EVO y albahaca.  
*Eggplant with Italian tomatoes sauce, smoked mozzarella cheese, Parmigiano Reggiano cheese, extra virgin olive oil and basil.*

### \* **T a r t a r d e A t ú n R o j o S a l v a j e** 23

Tartar de atún rojo JC MACKINTOSH al perfume de cítricos, servido sobre una hoja de plátano ahumada, mango, leche de coco y sesamo negro.  
*JC MACKINTOSH red tuna served on a smoked plantain leaf with mango, coconut milk and black sesame.*

### \* **C a r p a c c i o d i T o n n o M a r i n a t o** 23

Carpaccio de atún rojo salvaje JC MACKINTOSH marinado en húmedo con aceite EVO, citronette, cebollino y granos de pimienta verde.  
*JC MACKINTOSH red tuna stewed carpaccio, with olive oil, citronette, chive and green peppercorns.*

### \* **I n s a l a t a C a p r e s e c o n B u f a l a** 19

Mozzarella di bufala DOP con selección de tomates y albahaca.  
*Caprese salad with buffalo mozzarella cheese DOP (protected designation of origin) tomatoes and basil leaves.*

### \* **I n s a l a t a F i o r d i P o m o d o r o** 17

Tomate seleccionado de la huerta, berenjena al fuego, burrata pugliese DOP, cebolla encurtida y vinagreta de albahaca.  
*Fine selection of tomatoes, burrata cheese (protected designation of origin) with sweet and sour onion and basil vinaigrette.*

### \* **T a g l i e r e d e l l ' O s t e r i a d e l S o l e**

*Standard* 28  
*Media - Medium* 35  
*Grande - Large* 50

Degustación italiana de nuestras fiambres y quesos seleccionados por Osteria del Sole.  
*Cured meats and cheese italian board: a fine selection by Osteria del Sole.*



**\* Impepata pugliese di Cozze** 16

Sautè de mejillones con tomate cherry, ajo, aceite EVO, perejil y pimienta del molinillo, servido con pan frito.  
*Mussels sauté with cherry tomatoes, garlic, olive oil, parsley and freshly ground pepper, served with croutons.*

**\* Tempura Semipicante** 16

Tempura de verdura de la huerta con mayonesa casera semipicante de albahaca y sesamo negro.  
*Mixed vegetables tempura served with our mildly spicy homemade mayonnaise seasoned with basil and black sesame.*

**\* Capocollo di Martina & Bufala** 19

Capocollo di Martina Franca D.O.P. (embutido) servido con mozzarella de bufala, aceite de rúcula y pan carasau.  
*Capocollo di Martina Franca D.O.P. (protected designation of origin) (cured meat) served with buffalo mozzarella cheese, rocket oil and carasau bread.*

**\* Insalata di Polpo** 17

Pulpo en doble cocción servido con verduras crujientes, citronette y sésamo negro.  
*Double Cooking Octopus served with crunchy vegetables, citronette and black sesame.*

**\* Steak Tartar** 21

Tartar de solomillo de retinta con yema de huevo crujiente, guindilla verde y cebolla encurtida.  
*Steak tartare served with a fried egg yolk, green chilli pepper and sweet and sour onion.*





## PASTA / FIRST COURSE

### \* Orecchiette “alla Pugliese” 19

Plato típico de la Puglia, con pasta fresca, mix de tomate cherry de la huerta, burrata pugliese DOP y Albahaca.

*Fresh orecchiette pasta with cherry tomatoes topped with burrata cheese DOP (protected designation of origin) and basil.*

### \* Spaghettoni alle vongole 23

Plato de la “Tradizione Napoletana” con pasta fresca larga, ajo, almejas y perejil.

*A typical dish from Napoli: Fresh long pasta with clams, garlic and parsley.*

### \* Mezzi Rigatoni “Carbonara” 20

La excelencia de Roma. Pasta seca corta, guanciale crujiente, pimienta negra, huevo y Pecorino romano DOP.

*A classic first course from Rome: short pasta with crispy guanciale (pork cheeks), black pepper, egg and Pecorino romano DOP (protected designation of origin).*

### \* Spaghettoni “Cacio & Pepe 2024” 24

La excelencia de Roma. Pasta fresca larga, Pecorino romano DOP, pimienta del molinillo y tartar de gambas.

*A classic first course from Rome. Long fresh pasta with Pecorino Romano DOP (protected designation of origin), freshly ground pepper and shrimp tartare.*

### \* Mezzi Rigatoni “Amatriciana” 19

La excelencia de Roma. Pasta seca corta, guanciale crujiente, pimienta negra, salsa de tomate casera y Pecorino romano DOP.

*A classic first course from Rome: short pasta with crispy guanciale (pork cheeks), black pepper, fresh tomato sauce and Pecorino Romano DOP (protected designation of origin).*



**\* S p a g h e t t o n i c o n C a r a b i n e r o s** 29

Pasta seca larga con crudo de carabineros de Huelva al perfume de lima con su bisque.

*Long pasta with raw carabineros prawn from Huelva, served with its own bisque and seasoned with lime.*

**\* T a g l i a t e l l e “ a l l a B o l o g n e s e ”** 20

Tagliatelle con nuestra receta familiar de ragù de ternera a la Boloñesa.

*Tagliatelle with our bolognese sauce, family recipe.*

**\* T a g l i a t e l l e d e l C o r s a r o** 20

Tagliatelle con Jamon Speck, crema de leche y tabasco flambeados con vodka.

*Tagliatelle with Speck ham, cooking cream and tabasco, mixed with vodka.*

**\* S c i a l a t i e l l i a l n e r o d i s e p p i a** 23

Pasta fresca larga con tinta de sepia, servida con tartar de langostinos al perfume de lime y su bisque.

*Fresh pasta with squid ink, served with lime prawns tartare and their bisque.*

**\* F a g o t t i n i r i p i e n i** 23

Pasta fresca rellena de gorgonzola y nueces, servida con fondue de Grana Padano y chips de pera fritas.

*Fresh stuffed pasta filled with gorgonzola cheese and nuts, served with Grana Padano fondue and fried pear chips.*





## SEGUNDO PLATO / MAIN COURSE

\* **Chuletón de Retinta** 50 / Kg

Chuletón de vaca retinta de nuestra zona, acompañado de patatas al romero.

*Local ribe eye beef steak served with rosemary's potatoes.*

\* **Filetto "al Rosmarino"** 25

Solomillo de ternera al perfume de romero con verduras a la parrilla.

*Tenderloin seasoned with rosemary, served with grilled vegetables.*

\* **Tagliata "all'Italiana"** 23

Entrecote de ternera trinchada al estilo italiano con crema de rúcula, cherry confit, escamas de parmesano y chips de patata.

*Beef entrecote in the italian way: rocket cream, confit tomatoes, parmesan flakes and potatoes chips.*

\* **Burger dell'Osteria del Sole** 22

Hamburguesa de retinta 200 g. servida con patatas fritas y horneadas con guanciale y queso caciocavallo DOP.

*Beef Burger 200 g. served with fried potatoes grilled with guanciale and caciocavallo cheese DOP (protected designation of origin).*

\* **Frittura del Mediterraneo** 23

Fritura de calamares, gambas y pescado del día acompañado con nuestra mayonesa al perfume di lima.

*Deep fried mixed squid, prawns and fish of the day served with our homemade lime mayonnaise.*

\* **Polpo Patate & Co.** 23

Tentáculos de pulpo a la brasa sobre una crema de patatas, tomates cherry confitados y pistacho picado.

*Octopus's tentacles cooked on embers, served on a potato cream, tomatoes confit and pistachios crumbs.*

\* **Tonno "alla scottata"** 25

Lomo de atún salvaje "JC MACKINTOSH" a la plancha acompañado de verduras a la parrilla.

*Wild JC Mackintosh grilled tuna steak, served with grilled vegetables.*

\* **Baccalà dell'Osteria del Sole** 24

Filetes de bacalao fritos con tomates cherry confitados, salsa de mostarda/miel y aceitunas negras deshidratadas.

*Deep fried dried and salted cod (Baccalà) with confit tomatoes, mustard and honey sauce and black olives crumble.*



## POSTRE / DESSERT

### \* Tiramisù al Pistacchio

11

Un clásico de la Osteria del Sole: Nuestra version del tiramisù con crema de mascarpone, pistacho de Bronte DOP y galletas bañadas en baileys.

*Our take on tiramisu: mascarpone cream with Bronte DOP pistachio and ladyfingers biscuits soaked with Baileys.*

### \* Tortino al cioccolato

9

Sufflé relleno con chocolate caliente.

*Chocolate souffle cake, filled with hot chocolate and served warm.*

### \* Panna Cotta artigianale

9

Postre típico de la región italiana del Piamonte, de crema de leche, azúcar, queso crema y gelificantes, diferentes sabores.

*A typical italian dessert with milk cream, sugar and cheese cream, assorted flavors.*

### \* Gelato artigianale italiano

8

Selección de varios sabores de helado artesano.

*A selection of artisanal Italian gelato.*

Servicio 2,50

### \* Alérgenos



CEREALES  
CON GLUTEN



CRUSTÁCEOS  
/MARISCO



HUEVO



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



*Thanks to*



**ITALIAN**  
*gourmet*