

• DESAYUNOS / BREAKFAST •

Desayuno Continental / Continental Breakfast	15€
Plato fruta / Fruit Plate	8€
Cereales / Cereal	4,50€
Selección de Embutidos / Cold Cuts	5,50€
Cesta Bollería pp / Bread and Pastry Basket	4,50€
Pancakes	5,50€
Yogur / Yogurt	2,50€
Huevos Revueltos / Scramble Eggs	7€
Huevos Fritos / Fried Eggs	7€
Tortilla al Gusto / Omelette Selection	8,50€
Extra de / Extras	
Bacón / Bacon	2,50€
Judías / Bean	2,50€
Tomate Grill / Grilled Tomato	2,50€
Champiñones / Mushrooms	2,50€

• CAFES/COFFEES & INFUSIONES/TEAS •

Expreso 2,50€	Earl Grey 2,75€
Expreso Doble Doble Espresso 4,50€	English Breakfast 2,75€
Café Descafeinado Decaffeinated Coffee 2,50€	Te Verde Green Tea 2,75€
Capuccino 3,50€	Poleo Menta Mint Tea 2,75€
Latte 3,50€	Chocolate Hot Chocolate 3,50€
Café con Leche Coffee with Milk 3,50€	

• DRINKS •

AGUA / WATER

Solan 0,5l <i>sin gas / stil</i>	3,50€
Fonter 0,5l <i>con gas / sparkling</i>	3,50€
Solan 1,5l <i>sin gas / stil</i>	5,50€

REFRESCOS / SOFT DRINKS

Coca Cola <i>Original/Zero/Light</i>	3,50€
Fanta <i>Naranja/Limon Orange/Lemon</i>	3,50€
Acuaris <i>Naranja/Limon Orange/Lemon</i>	3,50€
Nestea	3,50€
Sprite	3,50€
Agua Tonica	3,50€
Red Bull	4,50€

ZUMOS EN BOTELLA / BOTTLED JUICES

Piña / Pineapple	2,65€
Tomate / Tomatoe	2,65€
Melocoton / Peach	2,65€

GRANIZADOS / SLUSHES

Naranja / Orange	4,50€
Limón / Lemon	4,50€

ZUMOS FRESCOS / FRESH JUICES

Naranja / Orange	4,50€
Super Detox <i>Manzanas, Espinacas, Jengibre, Piña y Aguacate. Apple, Spinach, Ginger, Pineapple & Avocado.</i>	4,90€
Zanahoria Twist / Carrot Twist <i>Manzanas, Jengibre y Zanahoria. Apple, Ginger & Carrot.</i>	4,90€
Kiwi Burst <i>Manzanas, Piña, Kiwi e Hiervabuena. Apple, Pineapple, Kiwi & Mint.</i>	4,90€
Hidratator <i>Agua de Coco, Pepino, Pulpa de Mango e Hiervabuena. Coconut Water, Cucumber, Mango & Mint.</i>	4,90€
Burning Man <i>Manzana, Limón, Jengibre y Cúrcuma. Apple, Lemon, Ginger & Tumeric.</i>	4,90€
Fresa Rush / Strawberry Rush <i>Naranja, Fresas y Platano. Orange, Strawberry & Banana.</i>	4,90€

• **COCKTELES SIN ALCOHOL** •
• **ALCOHOL FREE COCKTAILS** •

Coco	6,00€
Coco Tropical / Coconut Tropical	6,00€
<i>Zumo de Naranja y Coco. Orange juice & Coconut.</i>	
Fresa Colada / Strawberry Colada	6,00€
<i>Zumo de Piña, Fresa y Coco. Pine Apple Juice, Strawberry & Coconut.</i>	
Piña Colada / Pinne Apple Colada	6,00€
<i>Piña y Coco. Pinneapple & Coconut.</i>	
Mojito	6,00€
Bloody Mary	6,00€

CERVEZAS SIN ALCOHOL / FREE ALCOHOL BEERS

Heineken	4,50€
Cruzcampo	3,50€
Amstel	3,50€

MILK SHAKES

Chocolate	6,50€
Fresa / Strawberry	6,50€
Banana	6,50€
Vainilla	6,50€

• ENTRADAS / STARTERS •

ENSALADAS / SALADS

<p>Ensalada César / Ceasar Salad</p> <p><i>Lechuga romana, pechuga de pollo a la parrilla, tomate cherry, picatostes de pan, queso parmesano, aderezo César hecho en casa.</i> <i>Opcional: se puede remplazar el pollo con gambas a la parrilla.</i> <i>Romain lettuce, grilled chicken breast or grilled prawns, cherry tomato, croutons, parmesan cheese, and home made ceasar dressing.</i></p>	12€
<p>Ensalada Caprese / Caprese Salad</p> <p><i>Rodajas de tomate y mozzarella con hojas de albahaca fresca.</i> <i>Tomato and mozzarella slices garnished with fresh basil.</i></p>	12€
<p>Ensalada La Pergola / La Pergola Salad</p> <p><i>Rúcula fresca, tomate cherry, queso parmesano, perlas de queso de cabra rellenas de membrillo y trozos de higo fresco.</i> <i>Fresh arugula, cherry tomato, parmesan cheese, goat cheese pearls filled with quince and fresh figs.</i></p>	12€
<p>Ensalada de Gambas y Atún / Prawn and Tuna Salad</p> <p><i>Lechuga, trozos de tomate, aguacate, naranja, cebolla, maíz dulce y ventresca de atún, aderezada con vinagreta de la casa.</i> <i>Lettuce, tomato, avocado, orange, onion, sweet corn and tuna, dressed with our house vinaigrette.</i></p>	12€

• CREMAS Y SOPAS / CREAMS & SOUPS •

SOPA O CREMA DEL DÍA / SOUP OR CREAM OF THE DAY	8€
SOPA DE MARISCOS / SEAFOOD SOUP	12€

• PASTAS •

FETUCCINI FRUTTI DI MARE	15€
<p>RIGATTONI AL FILETO CON CHIFONADA DE ALBAHACA</p> <p><i>With tomato filets and thinly cut basil.</i></p>	12€
<p>SPAGHETTIS GAMBERI</p> <p><i>Spaghetti with prawns.</i></p>	15€
<p>LINGUINI CON SOLOMILLO Y CREMA DE TRUFA / SIRLOIN LINGUINI</p> <p><i>Linguini served with filet strps, mushrooms and truffle cream.</i></p>	15€
<p>FETUCCINI DEL CHEF / CHEF'S FETUCCINI</p> <p><i>Dados de pollo salteados en mantequilla de hierbas provenzales, champiñones y crema de albahaca y trufa.</i> <i>Diced chicken sauteed in Provençal herb butter, mushrooms, basil, and truffle cream.</i></p>	14€
<p>LASAGNA DE CARNE / LASAGNA BOLOGNESE</p> <p><i>Layers of pasta coated in bolognese sauce and bechamel.</i></p>	12,50€

• CARNES / MEATS •

<p>ENTRECOTTE AL GRILL / GRILLED ENTRECOTTE</p> <p><i>Servido con champiñones y espárragos salteados.</i> <i>Served with sauteed mushrooms and asparagus.</i></p>	27€
<p>MEDALLÓN DE SOLOMILLO / BEEF FILET MEDALLION</p> <p><i>Servido con champiñones y espárragos salteados.</i> <i>Served with sauteed mushrooms and asparagus.</i></p>	29€
<p>Nuestras carnes y aves acopañadas a su elección: <i>Patatas Fritas Caseras, Patatas Bebe</i> <i>Horneadas con Romero o Puré de Patatas.</i> <i>Choice of one side: Homemade French Fries, Baked Baby Potatoes with Rosemary or Mashed Potatoes.</i></p>	

PESCADOS / FISH & MARISCOS / SEAFOOD

LUBINA AL GRILL AL ESTILO ALANDA ALANDA GRILLED SEA BASS

Filete de lubina y gambón a la parrilla, servido sobre rodajas de patatas asadas con hierbas provenzales y lluvia de polvo de aceitunas negras.

Grilled sea bass and prawns, served on roasted potatoes with provincial herbs.

20€

LOMO DE SALMÓN AL GRILL GRILLED SALMON LOIN

Servido con mantequilla de eneldo, alcaparras y limón.
Served with dill butter, capers and lemon.

15€

P I Z Z A S

Alanda	17€
<i>Base de Salsa tomate, mozzarella, champiñones, carne picada, albahaca fresca y orégano.</i>	
<i>Mozzarella, mushrooms, minced meat, fresh basil and oregano.</i>	
Salerno	17€
<i>Rodajas de tomate fresco, queso mozzarella, aceitunas negras, anchoas y albahaca fresca.</i>	
<i>Fresh tomato slices, mozzarella, black olives, anchovies and fresh basil.</i>	
Margarita	15€
<i>Base de salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca fresca.</i>	
<i>Mozzarella cheese and fresh basil.</i>	
Monte	17€
<i>Base de salsa de tomate, queso mozzarella, champiñones frescos, lonchas de calabacín, berenjenas asadas, alcachofas y tomate fresco.</i>	
BBQ	17€
<i>Base de salsa de tomate, queso mozzarella, carne ternera picada, champiñones frescos, y salsa barbacoa.</i>	
<i>Mozzarella, fresh mushrooms, zucchini slices, roasted aubergines, artichokes and fresh tomato.</i>	
Quattro Formaggi	17€
<i>Base de salsa de tomate, acompañada con queso mozzarella, pecorino, gorgonzola y parmesano.</i>	
<i>Mozzarella, pecorino, gorgonzola and parmesan cheese.</i>	
Queso de Cabra / Goat Cheese	17€
<i>Base de salsa de tomate, queso de cabra, cebolla caramelizada, tomate cherry y rúcula.</i>	
<i>Goat cheese, caramelized onion, cherry tomato and arugula.</i>	
Hawaii	17€
<i>Base de tomate, queso mozzarella, gambas marinadas en aceite de hierbas y trozos de piña fresca.</i>	
<i>Mozzarella, shrimp marinated in herb oil and chunks of fresh pineapple.</i>	
La Pergola	17€
<i>Base de tomate, queso mozzarella, tiras de pechuga de pollo marinadas, champiñones, alcachofas, y pecorino.</i>	
<i>Mozzarella, marinated chicken breast strips, mushrooms, artichokes, and pecorino.</i>	
Nostra Quattro Stagioni	17€
<i>Base de tomate, queso mozzarella, champiñones, alcachofas, aceitunas negras, y salmón ahumado.</i>	
<i>Mozzarella cheese, mushrooms, artichokes, black olives, and smoked salmon.</i>	
Peperoni	17€
<i>Base de tomate, queso mozzarella y peperoni.</i>	
<i>Mozzarella and beef pepperoni.</i>	

• BOCADILLOS Y HAMBURGUESAS • • SANDWICHES & BURGERS •

Alanda Cheese Steak / Alanda Cheese Steak 15€

*Filete de solomillo a la parrilla con salsa de chile dulce, champiñones salteados, cebolla caramelizada y queso servido en pan baguette.
Grilled sirloin steak with sweet chili sauce, sauteed mushrooms, caramelized onion and cheese served on baguette bread.*

Alanda Burguer 18€

*Media libra de carne de hamburguesa de ternera acompañada con lechuga, tomate, cebolla caramelizada, queso cheddar, huevo frito, bacon halal y pepinillos, servido sobre un pan brioche.
Beef burger meat served with lettuce, tomato, caramelized onion, cheddar cheese, fried egg, veal bacon and pickles, served on a brioche bun.*

Hamburguesa de Pollo Crugiente Crispy Chicken Burger 17€

*Pechuga de pollo empanada con nachos, acompañada con queso cheddar guacamole y jalapeños, servido sobre lechuga y mayonesa, servido sobre pan clásico con semillas de ajonjolí.
Chicken breast breaded with nachos, served with guacamole, cheddar cheese and jalapeños, on lettuce and mayonnaise, served on classic bread burger bread.*

Club Sandwich 16€

*Láminas de pechuga de pollo a la parrilla, bacon de ternera, queso Gouda, huevo frito, lechuga, y tomate en pan blanco o integral.
Grilled chicken breast slices, veal bacon, Gouda cheese, fried egg, lettuce, and tomato on white or whole wheat bread.*

Bocadillo de Atún / Tuna Sandwich 17€

*Lomo de atún, cebolla roja, tomate fresco en rodajas, aderezado con mayonesa casera, servido sobre lechuga en pan blanco o integral.
Tuna, red onion, sliced tomato, garnished with home made mayonnaise, served on white or whole wheat bread.*

**Todos nuestros bocadillos y hamburguesas se acompañan con patatas fritas caseras y ensalada cole slow.*

**All our snacks and burgers come with home made fries and coleslaw salad.*

Rigattoni con Queso Cheese Rigattoni 9€	
Hamburguesa Infantil Kids Burger 9€	
Spaghetti Napolitana 12€	
Spaghetti Bolognesa 12€	
Deditos de Pollo con Patatas Fritas Chicken Fingers & Fries 8€	
	<p>• MENÚ PARA NIÑOS KIDS MENU •</p>

• POSTRES / DESSERTS •

TARTA DE QUESO CON SIROPE DE FRESAS Y MENTA
CHEESECAKE WITH STRAWBERRY & MINT SYRUP 8€

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA
BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM 8€

PLATO DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA
FRESH SEASONAL FRUIT PLATE 8€

HOJALDRE DE FRESAS CON CREMA
STRAWBERRY PUFF PASTRY WITH CREAM 8€