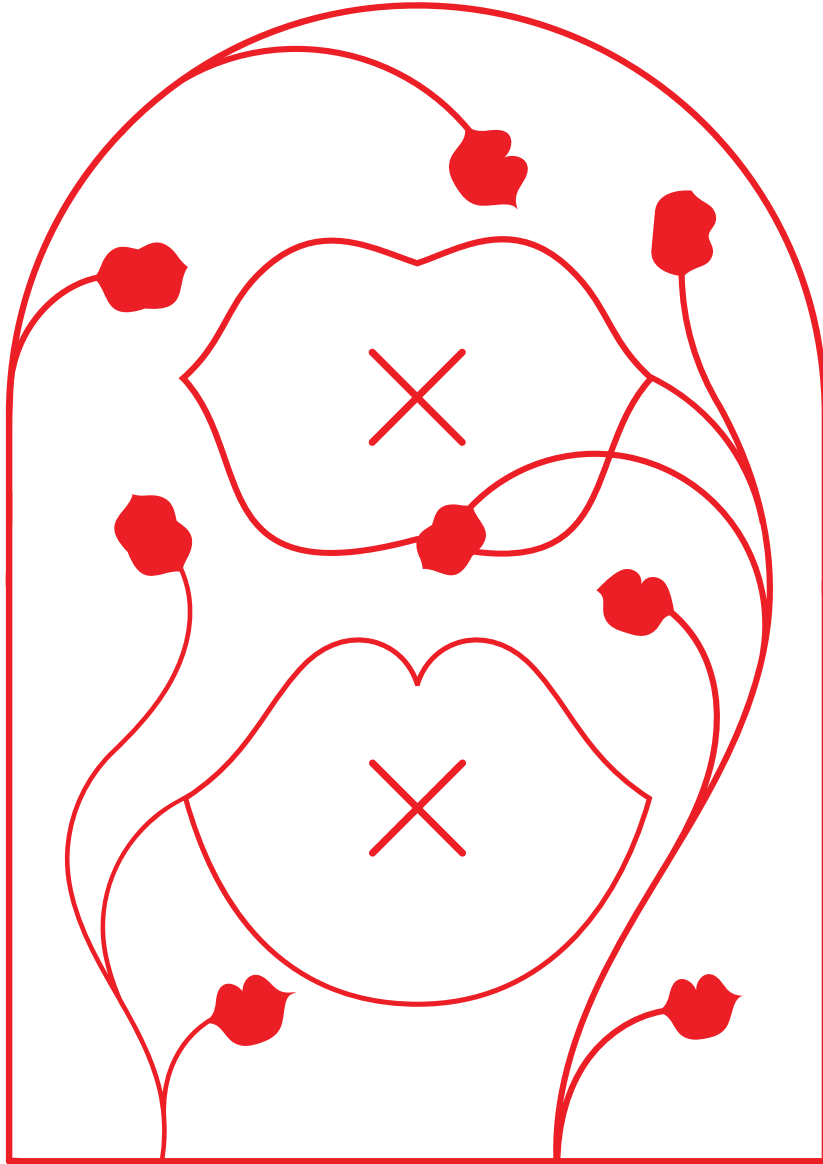


BELBO  
DOS BESOS

**PLANTA 0**

**PLANTA 1**

BELBO  
DOS BESOS



**PLANTA 0**

# BELBO DOS BESOS

## Antipasti

- **Calamares crujientes** con crema cítrica *9,50€*
- **Berenjena a la siciliana** con sofrito de tomate, praliné de frutos secos y queso de cabra *9,80€*
- **Bruschetta de tartar de tomate** y mozzarella con albahaca *10,80€*
- **Vitello tonnato Belbo**, alcaparras y espuma de mahonesa y atún *11,00€*
- **Arancini de pollo guisado** con trompetas de la muerte (4 unidades) *11,80€*
- **Albóndigas all'arrabbiata** y jugo de asado *12,00€*
- **Ensalada César** con guanciale, pollo confitado y mucho parmesano *12,50€*
- **Provolone a la brasa** con majado de hierbas frescas, aceitunas y tomatitos confitados *12,50€*
- **Bruschetta de salmón ahumado** y crema de mascarpone con brotes de rúcula *12,80€*
- **Carpaccio de calabacín**, ricotta y frutos secos *14,50€*
- **Gran Antipasto Belbo** de quesos, embutidos y olivas *(para dos personas) 16,00€*

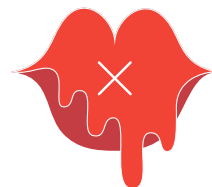


## Burratas & Stracciatellas

- **Stracciatella latte pugliese alla norma** con un toque de guindilla *12,50€*
- **Burrata con ensalada de tomates** y crema de pesto al estilo caprese *12,80€*
- **Burrata trufada di Puglia** con calabaza asada y sus pipas tostadas *16,50€*

## Pasta & Riso

- **Risotto** de temporada *(pregunta a tu camarero) 9,80€*
- **Gnocchi** alla sorrentina *10,00€*
- **Linguine cacio e pepe** *15,80€*
- **Bigoli alle vongole** con tomates confitados *17,00€*
- **Pappardelle** con ragú de ternera, parmesano y albahaca *16,80€*
- **Spaghetti alla carbonara**, recién acabado dentro del queso pecorino *(para dos personas) 15,00€ precio por persona*



## Pizze

- **Pizza Margherita** (tomate, mozzarella y albahaca) *9,40€*
- **Green Pizza** (verduras asadas, salsa pesto y rúcula con queso de cabra) *9,80€*
- **Pizza Saint** (carne picada de ternera, stracciatella de vaca, cebolla roja y peperoncino) *12,40€*
- **P&P** (Pizza Pugliese con burrata, mortadela y pistachos) *12,80€*
- **Pizza Viva Italia** (salsa pesto, mozzarella, alcachofas confitadas y tomatitos Cherry) *13,40€*
- **Pizza Nostra** (tomate, mozzarella, jamón ibérico de bellota) *14,00€*
- **Rocka Rolla Pizza** (pastrami, mozzarella, ricota, espinacas y portobello) *14,00€*
- **Pizza di Campagna** (confit de pato, foie fresco, crema trufada y huevos de codorniz) *14,50€*

## Carne e Pesce

- **Pollo coquelet** entero asado a la brasa en su jugo *14,50€*
- **Orecchia di Elefante** (para 2 personas) *14,80€ precio por persona*
- **Burger de ternera dry aged**, queso tomino y tomate seco de Campania *14,50€*
- **Solomillo** de vaca madurado *24,40€*
- **Calamares** la brasa *16,00€*
- **Suprema** de lubina a la brasa *21,00€*

ACOMPAÑALO CON NUESTRAS GUARNICIONES  
Patatas asadas a la leña, con hierbas y ajos fritos  
Brotos verdes con virutas de parmesano  
Verduras rustidas de temporada

## Dolci

- **Cannoli** de ricota y pistachos *2,90€ ud*
- **Surtido de helados** *4,90€*
- **Tiramisú** casero con amaretto *6,00€*
- **Texturas de chocolate** *6,00€*
- **Babá al ron** con chantilly *8,00€*



- Servicio en mesa (focaccia, grissinis y aceitunas) *2,50€ por persona*
- Tenemos a vuestra disposición la lista completa de alérgenos

# Vinos

## Blancos

---

- **Fenomenal** 17.50€  
DO Rueda
- **Castell Remei Gotim Blanc** 21.00€  
DO Costers del Segre
- **Modernista** 22.00€  
DO Terra Alta
- **Cap de Ruc** 23.00€  
DO Terra Alta
- **Bruberry** 23.50€  
DO Montsant
- **Terras Gaudas** 24.00€  
DO Rías Baixas
- **Gregal d'Espiells** 24.00€  
DO Penedès
- **Castillo Monjardín** 25.50€  
DO Navarra
- **Guitián** 26.00€  
DO Valdeorras
- **Gramona Gessamí** 26.50€  
DO Penedès
- **Torres Waltraud** 28.00€  
DO Penedès
- **El Loco** 28.50€  
DO Méntrida
- **Dido** 31.00€  
DO Montsant
- **Vega Sicilia Oremus Mándolas** 34.00€  
DO Tokaj -Hegvalia(Hungria)
- **Terras Gaudas Magnum** 45.00€  
DO Rias Baixas

## Blancos Italianos

---

- **Maculan Vespaiole 2020** 18.00€  
DO Veneto
- **Tenute Solera Chimera** 27.50€  
DO Sardegna
- **Ceretto Arneis Blangé** 36.00€  
DO Piamonte

## Tintos

---

- **Petit Pittacum** 17.50€  
DO Bierzo
- **El veínat** 18.50€  
DO Montsant
- **Heraclio Alfaro** 19.50€  
DO Rioja
- **Sierra Cantabria Cuvee** 24.00€  
DO Rioja
- **Raventós L'Anec Mut** 25.00€  
DO Priorat
- **Samsara Priorat** 21.00€  
DO Penedès
- **Pago de Capellanes Roble** 26.00€  
DO Ribera del Duero
- **Pruno** 26.00€  
DO Ribera del Duero
- **Jean Leon 3055** 26.50€  
DO Penedès
- **La Montesa** 28.00€  
DO Rioja
- **Antídoto** 28.00€  
DO Ribera del Duero
- **Marboré** 32.00€  
DO Somontano
- **Les Terrasses** 45.50€  
DO Priorat
- **Pago de Carraovejas** 46.00€  
DO Ribera del Duero
- **La Montesa Magnum** 54.00€  
DO Rioja
- **PSI Dominio de Pingus** 65.00€  
DO Ribera del Duero
- **Pintia** 58.00€  
DO Toro
- **Pintia Magnum** 120.00€  
DO Toro

## Tintos Italianos

---

- **Piccini Chianti classico** 20.50€
- **Allegrini Valpolicella classico** 27.00€
- **Tenute Soletta** 28.00€
- **Roberto Voerzio** 64.00€
- **Passopisciari Passorosso** 58.00€

## Rosados

---

- **Agustí Torrelló Xic Vermell** 19.00€  
DO Penedès
- **Cara Nord Trepát** 22.00€  
DO Conca de Barberá
- **Pizzolato Prosecco** 21.00€
- **Pizzolato Spumante Rosato M-Use** 18.50€  
DO Veneto

## Burbujas

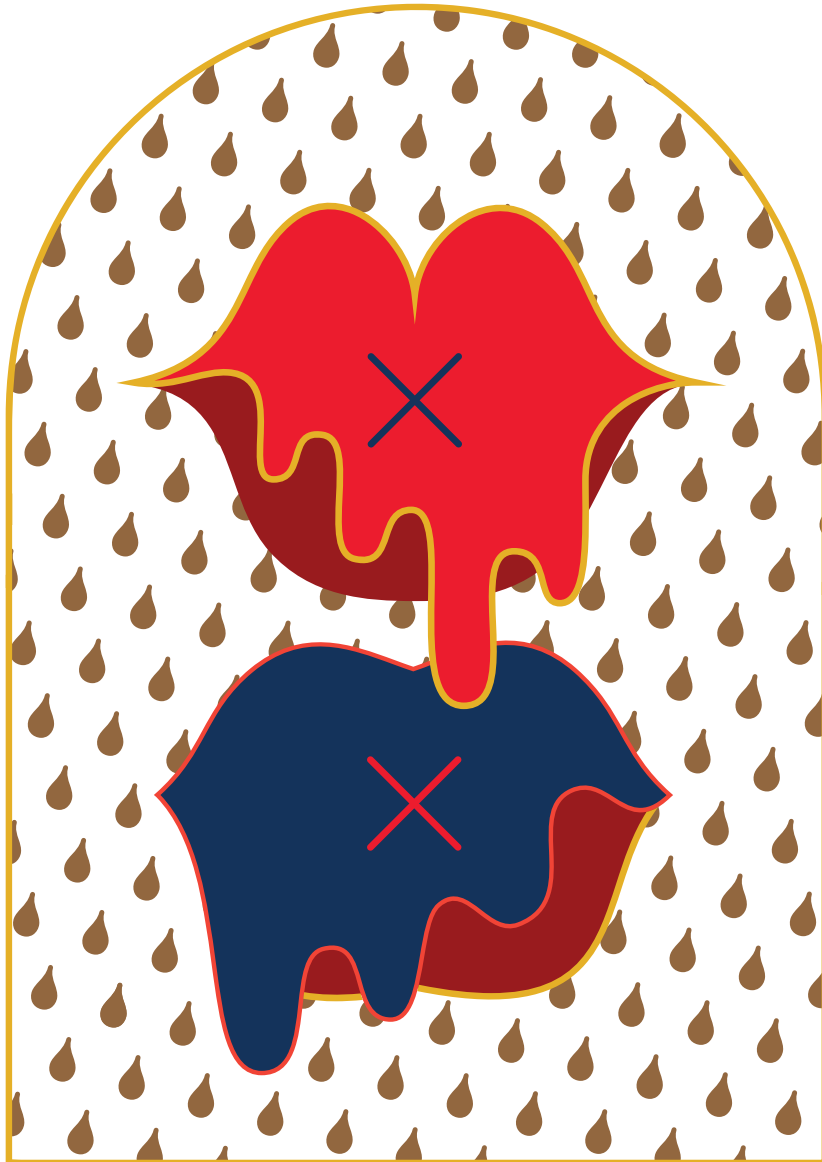
---

- **Castell del Remei** 21.00€  
DO Corpinnat
- **Agustí Torelló Mata** 22.50€  
DO Corpinnat
- **Art Roca Brut** 26.00€  
DO Cava
- **Gramona Imperial** 32.00€  
DO Corpinnat
- **Recaredo** 34.00€  
DO Corpinnat
- **Laurent Perrier la Cuvee Brut** 48.00€  
AOC Champagne
- **Delamotte** 48.00€  
AOC Champagne
- **Moët & Chandon Rosé** 55.00€  
AOC Champagne
- **Veue Cliquot** 63.00€  
AOC Champagne

- **Gonet Medeville** 64.00€  
AOC Champagne

- **Billecar Salmon Rosé** 98.50€  
AOC Champagne

BELBO  
DOS BESOS



PLANTA 1



## Antipasti

- **Calamares crujientes** con crema cítrica *9,50€*
- **Berenjena a la siciliana** con sofrito de tomate, praliné de frutos secos y queso de cabra *9,80€*
- **Bruschetta de tartar de tomate** y mozzarella con albahaca *10,80€*
- **Vitello tonnato Belbo**, alcaparras y espuma de mahonesa y atún *11,00€*
- **Arancini de pollo guisado** con trompetas de la muerte (*4 unidades*) *11,80€*
- **Albóndigas all'arrabbiata** y jugo de asado *12,00€*
- **Ensalada César** con guanciale, pollo confitado y mucho parmesano *12,50€*
- **Provolone a la brasa** con majado de hierbas frescas, aceitunas y tomatitos confitados *12,50€*
- **Alcachofas confitadas** a la Romana, aceite de hierbabuena y chips de ajo *12,50€*
- **Bruschetta de salmón ahumado** y crema de mascarpone con brotes de rúcula *12,80€*
- **Gran Antipasto Belbo** de quesos, embutidos y olivas (para dos personas) *16,00€*
- **Carpaccio de calabacín**, ricotta y frutos secos *14,50€*
- **Steak tartar** de solomillo con trufa *16,50€*
- **Tartar de tomate** y velo de gamba roja con brotes y codium *17,40€*
- **Carpaccio de solomillo** de ternera, higos y foie *17,50€*
- **Carpaccio de ventresca de atún**, con quenelle de berenjenas a la llama *19,80€*

## Burratas & Stracciatellas

- **Stracciatella latte pugliese alla norma** con un toque de guindilla *12,50€*
- **Burrata con ensalada de tomatitos** al estilo caprese *12,80€*
- **Burrata affumicata** con salteado de espinacas, piñones y velo de ibérico *15,00€*
- **Burrata trufada di Puglia** con calabaza asada y sus pipas tostadas *16,50€*



- Servicio en mesa (focaccia, grissinis y aceitunas) *2,50€ por persona*
- Tenemos a vuestra disposición la lista completa de alérgenos



## Pasta & Riso

- **Linguine cacio e pepe** 15,80€
- **Risotto alla milanese** con carpaccio de portobello y macadamia 16,00€
- **Pappardelle** con ragú de ternera, parmesano y albahaca 16,80€
- **Bigoli alle vongole** con tomates confitados 17,00€
- **Calamarata** con boloñesa de calamares, ajos y praliné de avellanas 18,00€
- **Risotto** de cigalas y erizo de mar 24,00€
- **Spaghetti alla carbonara**, recién acabado dentro del queso Pecorino (para dos personas) 15,00€ precio por persona

## Carne e Pesce

- **Pollo coquelet** entero asado a la brasa en su jugo 14,50€
- **Orecchia di Elefante** (mínimo 2 personas) 12,25€ precio por persona
- **Burger de ternera dry aged**, queso tomino y tomate seco de Campania 14,50€
- **Solomillo** de vaca madurado 24,40€
- **Secreto** de ternera angus (300 gr) 25,00€
- **Bistecca alla fiorentina** a la brasa (para 2 personas) 33,00€ precio por persona
- **Pesca fresca** del día *s.p.m*
- **Calamares** la brasa 16,00€
- **Lomo** de lubina 21,00€
- **Rodaballo** 25,00€

ACOMPAÑALO CON NUESTRAS GUARNICIONES

- Patatas asadas a la leña, con hierbas y ajos
- Brotes verdes con virutas de parmesano
- Verduras rustidas de temporada

## Dolci

- **Cannoli** de ricotta y pistachos 2,90 € ud
- **Tiramisú** casero con amaretto 6,00€
- **Texturas** de chocolate 6,00 €
- **Carpaccio de piña flambeada**, crema helada de coco y lima 6,40€
- **Babá al ron** con chantilly 8,00€







# Vinos



## Blancos

- **Fenomenal** 17.50€  
DO Rueda
- **Castell Remei Gotim Blanc** 21.00€  
DO Costers del Segre
- **Modernista** 22.00€  
DO Terra Alta
- **Cap de Ruc** 23.00€  
DO Terra Alta
- **Bruberry** 23.50€  
DO Montsant
- **Terras Gaudas** 24.00€  
DO Rías Baixas
- **Gregal d'Espiells** 24.00€  
DO Penedès
- **Castillo Monjardín** 25.50€  
DO Navarra
- **Gutián** 26.00€  
DO Valdeorras
- **Gramona Gessamí** 26.50€  
DO Penedès
- **Torres Waltraud** 28.00€  
DO Penedès
- **El Loco** 28.50€  
DO Métrida
- **Dido** 31.00€  
DO Montsant
- **Vega Sicilia Oremus Mándolas** 34.00€  
DO Tokaj -Hegvalia(Hungría)
- **Terras Gaudas Magnum** 45.00€  
DO Rias Baixas

## Blancos Italianos

- **Maculan Vespaiolo 2020** 18.00€  
DO Veneto
- **Tenute Solera Chimera** 27.50€  
DO Sardegna
- **Ceretto Arneis Blangé** 36.00€  
DO Piemonte

## Tintos

- **Petit Pittacum** 17.50€  
DO Bierzo
- **El veinat** 18.50€  
DO Montsant
- **Heraclio Alfaro** 19.50€  
DO Rioja
- **Sierra Cantabria Cuvee** 24.00€  
DO Rioja
- **Raventós L'Anec Mut** 25.00€  
DO Priorat
- **Samsara Priorat** 21.00€  
DO Penedès
- **Pago de Capellanes Roble** 26.00€  
DO Ribera del Duero
- **Pruno** 26.00€  
DO Ribera del Duero
- **Jean Leon 3055** 26.50€  
DO Penedès
- **La Montesa** 28.00€  
DO Rioja
- **Antídoto** 28.00€  
DO Ribera del Duero
- **Marboré** 32.00€  
DO Somontano
- **Les Terrasses** 45.50€  
DO Priorat
- **Pago de Carraovejas** 46.00€  
DO Ribera del Duero
- **La Montesa Magnum** 54.00€  
DO Rioja
- **PSI Dominio de Pingus** 65.00€  
DO Ribera del Duero
- **Pintia** 58.00€  
DO Toro
- **Pintia Magnum** 120.00€  
DO Toro

## Tintos Italianos

- **Piccini Chianti classico** 20.50€
- **Allegrini Valpolicella classico** 27.00€
- **Tenute Soletta** 28.00€
- **Roberto Voerzio** 64.00€
- **Passopisciari Passorosso** 58.00€

## Rosados

- **Agustí Torrelló Xic Vermell** 19.00€  
DO Penedès
- **Cara Nord Trepast** 22.00€  
DO Conca de Barberá
- **Pizzolato Prosecco** 21.00€
- **Pizzolato Spumante Rosato M-Use** 18.50€  
DO Veneto

## Burbujas

- **Castell del Remei** 21.00€  
DO Corpinnat
- **Agustí Torelló Mata** 22.50€  
DO Corpinnat
- **Art Roca Brut** 26.00€  
DO Cava
- **Gramona Imperial** 32.00€  
DO Corpinnat
- **Recaredo** 34.00€  
DO Corpinnat
- **Laurent Perrier la Cuvee Brut** 48.00€  
AOC Champagne
- **Delamotte** 48.00€  
AOC Champagne
- **Moët & Chandon Rosé** 55.00€  
AOC Champagne
- **Veue Cliquot** 63.00€  
AOC Champagne
- **Gonet Medeville** 64.00€  
AOC Champagne
- **Billecar Salmon Rosé** 98.50€  
AOC Champagne

