



MILANO BEACH



ALERGIAS ALIMENTARIAS

Todos nuestros platos están elaborados con ingredientes de la más alta calidad. No obstante, no podemos garantizar un entorno completamente libre de alérgenos. Si tiene algún requerimiento especial por alergia o intolerancia, por favor, pida consejo a su camarero antes de hacer su pedido.

IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS

Nuestra Carta

Clique en el apartado que desee para su visualización.

ENTRANTES

SNACKS

ENSALADAS

PASTA FRESCA

ARROCES

CARNES

PESCADOS

MENÚ NIÑOS

POSTRES

VINOS · CAVAS

REFRESCOS · CERVEZAS · APERITIVOS

CAFÉS · LICORES

COPAS · COMBINADOS



ENTRANTES

PARTY CALAMARI

Aros de calamar rebozados con toque cítrico y nuestra mayonesa al limón.

16.50€

MEJILLONES A LA MARINERA

Mejillones con nuestra salsa marinera.

16.00€

LANGOSTINOS CRUJIENTES

Langostinos crujientes con panko servidos con salsa sweet chili.

14.50€

CHIPIRONES

Puntillitas crujientes de chipirones con emulsión cítrica.

16.50€

BOMBAS DE CHIPIRÓN

Croquetas de chipirón en su tinta.

11.50€

CROQUETÓN 4 UNIDADES

Croquetón casero de pollo

12.50€

SEPIA & TRAMPÓ

Ensalada de trampó con sepia.

15.50€

FINGUERS DE POLLO

Acompañados con nuestra salsa de mostaza y miel.

12.50€



PAN, ACEITUNAS Y ALIOLI

2.20€

SNACKS

Todas nuestras hamburguesas se producen en Milano Beach y las servimos con patatas fritas caseras.

MILANO BURGER (180gr.)

Jugosa hamburguesa de ternera con queso cheddar fundido, huevo, bacon, cebolla confitada, tomate y lechuga verde.

16.00€

HAMBURGUESA DE SEPIA

Riquísima hamburguesa de sepia y toque cítrico con cebolla morada, acompañada de mayonesa de su tinta.

16.00€



ENSALADAS

ENSALADA DE POLLO BRASEADA

Brotes tiernos, pechuga de pollo braseada, huevo hervido, bacon crujiente, picatostes y vinagreta de mostaza y miel.

14.50€

ENSALADA GRIEGA

Selección de los mejores tomates, pimiento verde, cebolla morada, pepino, queso feta y aceitunas negras mallorquinas.

14.50€

ENSALADA TIBIA DE QUESO DE CABRA

Brotes tiernos, paquetito crujiente de queso de cabra con una vinagreta de frutos rojos y nueces.

15.50€

BURRATA FRESCA

Burrata fresca sobre tártar de tomate marinado con aceite de oliva virgen extra y albahaca.

15.00€



PASTA FRESCA

SPAGHETTI BOLOGNESA

Spaghetti con nuestra salsa bolognesa.

13.50€

TAGLIATELLE AL PESTO

Riquísimo pesto casero con de tomates cherry y virutas de queso Parmesano.

15.50€

NOODLES

Fideos chinos salteados con pollo, cacahuetes y verduras con salsa de soja.

15.50€



ARROCES

Nuestros arroces deben ser por encargo.
Mínimo 2 personas. Precio por persona.

PAELLA MIXTA

19.00€

PAELLA CIEGA DE MARISCO

18.50€

PAELLA DE MARISCO

19.50€

ARROZ NEGRO

19.00€

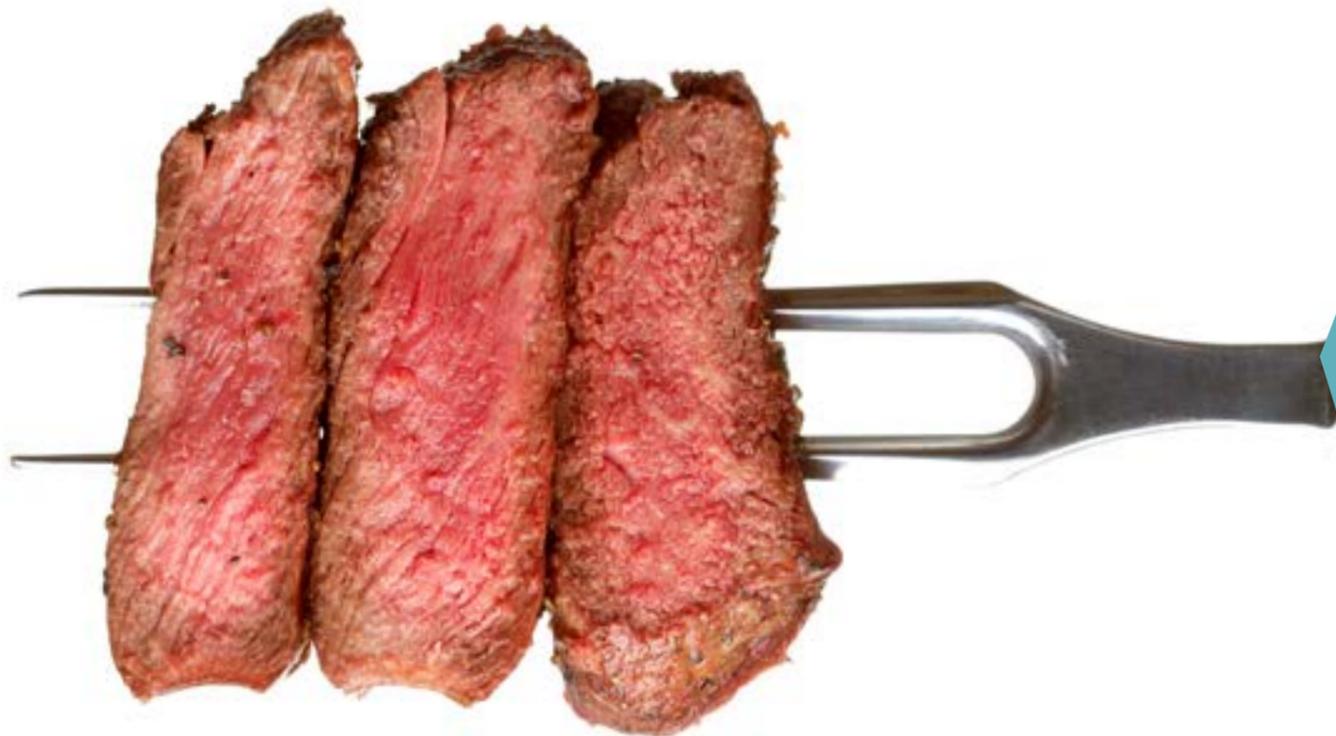
FIDEUÁ DE MARISCO

18.50€

FIDEUÁ NEGRA

19.00€





CARNES

CORDON BLUE CRUJIENTE

Filetes de cerdo rellenos de jamón york y queso havarti, empanados con nuestro crujiente de pan y sésamo.

Servido con patatas caseras y ensalada verde.

17.50€

POLLO A LA PLANCHA

Pechuga de pollo braseada acompañada de champiñones salteados con tomate cherry, ajo, aceite de romero y patatas caseras.

16.50€

SECRETO IBÉRICO

Jugoso secreto ibérico acompañado de láminas de patata al horno

18.50€



PESCADO

LUBINA A LA PLANCHA

Lubina entera a la plancha acompañada de trampó mallorquín.

17.50€

SEPIA A LA PLANCHA

Sepia a la plancha acompañada de ensalada verde y patatas fritas.

17.50€



PARA NIÑOS

NUGGETS DE POLLO

Nuggets de pollo con patatas fritas o ensalada verde.

6.50€

KIDS BURGER

2 minis hamburguesas con patatas fritas o ensalada verde.

6.50€

SPAGHETTI BOLOGNESA

Spaghetti con salsa boloñesa.

6.50€

PALITOS DE MERLUZA

Palitos de merluza con patatas fritas o ensalada verde.

6.50€

PATATAS FRITAS

4.00€



POSTRES

OREO

Tarta de oreo servida en tarrina.

6.00€

CHEESE CAKE

Cheese cake con salsa de frutos rojos.

6.00€

CHOCOLATE LOVERS

Chocolate negro, chocolate blanco y chocolate con leche.

6.00€

CARPACCIO DE PIÑA

Carpaccio de piña con helado de coco.

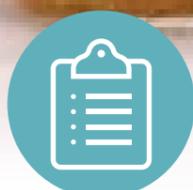
6.50€

HELADO DE MANDARINA EXPRIMIDA

4.50€

HELADO DE LIMÓN EXPRIMIDO

4.50€



VINOS · CAVA

TINTOS



VIÑA POMAL

D.O. Rioja
Bodega: Viña Pomal
Tempranillo 100%

18.50€ / Copa 4.00€



CANTA MAÑANAS

D.O. Ribera del Duero.
Bodega: Pagos del Rey

Tempranillo

18.50€ / Copa 4.00€



VIÑA POMAL 106 BARRICAS

D.O. Rioja.
Bodega: Viña Pomal

Tempranillo, garnacha, graciano.

27.50€



BARDOS ROMÁNTICA

D.O. Ribera del Duero.

Bodega: Bardos

Tempranillo

22.00€

BLANCOS



VOL D'ÀNIMA DE RAIMAT

D.O. Costers del Segre

Bodega: Raimat

Chardonnay, xarel·lo

18.00€ / Copa 4.00€



LA CAMIONETA

D.O. Rueda. Bodega: Pagos del Rey

Verdejo

17.50€



BARDOS VERDEJO

D.O. Rueda. Bodega: Bardos

Verdejo

20.00€



CAS BUTXET

Pla i Llevant

Bodega: Butxet

Prensal blanc, giró blanc, chardonnay

21.50€



J.L. FERRER VERITAS BLANC

Vi de la Terra, Mallorca.

Bodega: José Luís Ferrer

Moll, Chardonnay

22.50€ / Copa 5.00€



PUERTA SANTA

D.O. Rias Baixas

Bodega: Reboreda Morgadío

Albariño

21.50€



LA DUDA

D.O. Monterrei

Bodega: Vinos del Paseante

Codello

22.00€



TERRAS GAUDAS

D.O. Rías Baixas.

Bodega: Terras Gaudas

Albariño

26.00€ / Magnum 53.00€



TERRAS GAUDAS ETIQUETA NEGRA

D.O. Rías Baixas.

Bodega: Terras Gaudas

Albariño

36.50€



SOUTHERN OCEAN

D.O. Nueva Zelanda.

Sauvignon Blanc

22.00€

ROSADOS



VOL D'ANIMA ROSADO

D.O. Costers del Segre

Bodega: Raimat

Pansa Rosada

18.50€



JOSÉ LUÍS FERRER ROIG

Vi de la Terra, Mallorca.

Bodega: José Luís Ferrer

Mantonegro, Callet, Syrah

22.50€ / Copa 5.00€



CAN AXARTELL ROSADO

Vi de la Terra, Mallorca.

Bodega: Can Axartell

Pinot Noir, Mantonegro, Callet

24.00€



MUCHO MAS ROSADO

D.O. Rueda

Bodega: Félix Solís

Garnacha, Bobal, Tempranillo

18.50€

SANGRÍA

SANGRÍA DE LA CASA 1L.

16.50€ / Copa 4.50€

SANGRÍA CAVA DE LA CASA 1L.

20.50€ / Copa 6.00€

TINTO DE VERANO 1L.

15.50€ / Copa 4.50€

CAVAS · ESPUMOSOS · CHAMPAGNE



VEREMA

D.O. Cava.

Xarel·lo, Macabeo, Parellada

16.50€



PARXET BRUT NATURE

D.O. Cava

Xarel·lo, Macabeo y Parellada

24.00€



RECADERO TERRERS

BRUT NATURE - GRAN RESERVA

D.O. Cava

Xarel·lo, Macabeo y Parellada

29.50€



ARS CODORNIU

D.O. Cava.

Chardonnay, Parellada, Xarel·lo

28.50€



VEUVE CLICQUOT BRUT

D.O. Champagne.

Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

75.00€



REFRESCOS



NARANJADA

2.50€

LIMONADA

2.50€

COCACOLA

2.50€

COCACOLA ZERO

2.50€

7UP

2.50€

TÓNICA

2.50€

NESTEA

3.00€

AQUARIUS

3.00€

ZUMOS

2.50€

AGUA MINERAL 0,5L.

2.50€

AGUA CON GAS

3.00€

APFERSCHORLE

3.00€

RED BULL

4.00€

RED BULL SUGARFREE

4.00€

CERVEZAS

CAÑA 0.33 cl.

2.50€

JARRA

4.50€

ESTRELLA 0,33 cl.

3.00€

SALITOS 0,33cl.

3.50€

CERVEZA SIN 0,33cl.

3.00€

SHANDY 0,33cl.

2.50€

CLARA 0,33cl.

2.50€

SHANDY 0,50cl.

4.50€

JARRA CLARA 0,50cl.

4.50€

APERITIVOS

MARTINI

5.50€

CAMPARI

7.00€

BITTER KAS

3.00€

APEROL

8.00€

VERMUT

4.50€

NEGRONI

8.00€

MARTINI FIERO

7.00€



CAFÉS



EXPRESSO

1.30€

CORTADO

1.50€

CAFÉ CON LECHE

2.00€

CAFÉ DE SOBRE

1.70€

EXPRESSO DOBLE

2.00€

CARAJILLO

2.80€

LATTE MACHIATO

6.00€

INFUSIONES

2.50€

VASO DE LECHE

2.00€

DESCAFEINADO

1.50€

+ HIELO

0.20€



LICORES

HIERBAS

4.50€

TRES CAIRES

3.50€

AMAZONAS

3.50€

PATXARAN

4.50€

BAILEYS

4.50€

COÑAC

4.00€

DISARONNO

4.50€

JAGERMEISTER

4.50€

GRAPA

4.00€

LIMONCELLO

3.50€

CHUPITO

3.00€

CHUPITO PREMIUM

5.00€

PATRÓN SILVER

5.00€

PATRÓN REPOSADO

5.00€



COPAS · COMBINADOS

RON	COPA	MIXED
BARCELÓ AÑEJO	6.00€	8.00€
BARCELÓ PLATINUM	6.00€	8.00€
BARCELÓ IMPERIAL	9.00€	11.00€
HAVANA CLUB 7	7.00€	8.00€
BRUGAL AÑEJO	6.00€	8.00€

WHISKY	COPA	MIXED
JACK DANIELS	6.00€	8.00€
J&B	6.00€	8.00€
JOHNNIE WALKER	6.00€	8.00€
JOHNNIE WALKER BLACK	7.00€	9.00€
MACALLAN 12	9.00€	11.00€
CUTTY SARK	6.00€	8.00€
BALLANTINES	6.00€	8.00€

VODKA	MIXED
ERISTOFF	8.00€
MOSKOVSKAYA	8.00€
ABSOLUT	8.00€
GREY GOOSE	10.00€

GINS	MIXED
LARIOS 12	8.00€
BEEFEATER	8.00€
BOMBAY	8.00€
BOMBAY SAPHIRE	8.00€
TANQUERAY	8.00€
PUERTO INDIAS	8.00€
XORIGUER	8.00€
HENDRICKS	9.00€
MARTIN MILLERS	9.00€
NORDÉS	9.00€
BROCKMANS	10.00€
G'VINE	10.00€

