

# EL VELERO



## PARA PICAR / TO SNACK

Plato de Jamón Serrano y parmesano

*Raw Ham with Parmesan cheese*

12,90

Carpaccio de bresaola con rúcula y parmesano (lonchas finas de bucy curado)

*Bresaola - finely cut slices of raw beef*

12,50

Carpaccio de pez espada ahumado y rúcula

*Finely cut slices of smoked swordfish*

13,50

Mejillones al vino blanco, con ajo y perejil\*

*Mussels with white wine, garlic and parsley\**

13,90

Crema caliente de garbanzos y boletus con gambitas y tostaditas

*Hot chickpea and baby prawn cream & toasted bread with garlic*

7,80

Espinacas a la parmesana

*Spinach with parmesan cheese*

7,80

Patatas al horno

*Potatoes in oven*

6,25

Bruschetta Toscana con tomate fresco y albahaca

*Bruschetta with fresh tomatoes and basil*

9,30

Bruschetta Etrusca con ajo, AOVE y pimienta negra

*Bruschetta with garlic, AOVE and black peppers*

6,90

Nachos con queso y boloñesa

*Cheese nachos with bolognese sauce*

11,80

Parrillada de verduras mixtas

*Grilled mixed vegetables*

11,90

Olivas de la abuela

*Olives of my grandmother*

3,80



\*Con guindilla

*\*With chilli peppers*



# EL VELERO



## ENSALADAS / SALADS

Ensalada mixta de temporada

*Seasonal mixed salad*

6,80

Ensalada mixta con atún

*Mixed salad with tuna*

7,90



Ensalada tricolor de burrata con nachos y  
crema de balsámico

*Tricolor burrata salad with nachos &  
balsamic cream*

13,50



Ensalada CONTADINA con atún, alubias y cebolla

*Tuna, bean and onion CONTADINA salad*

8,90

Ensalada caprese con mozzarella de  
búfala

*Caprese salad with fresh buffalo mozzarella*

12,90

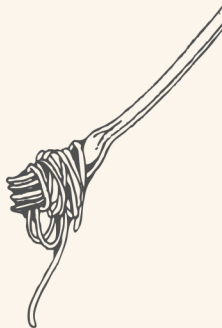


# EL VELERO



## PASTA DE LA CASA / PASTA OF THE HOUSE

Macarrones/espaguetis con tomate y albahaca <i>Penne/Spagbetti with tomato sauce and basil</i>	9,80
Tallarines caseros con tomate y albahaca <i>Home-made noodles with tomato sauce and basil</i>	11,80
Macarrones/espaguetis con salsa boloñesa casera <i>Spagbetti with bolognaise sauce</i>	12,90
Tallarines caseros en salsa boloñesa casera <i>Home-made noodles with bolognaise sauce</i>	13,90
Espaguetis con marisco* <i>Spagbetti with shellfish sauce*</i>	16,80
Tallarines caseros con marisco* <i>Home-made noodles with shellfish sauce*</i>	17,90
Espaguetis con almejas* <i>Spagbetti with clams*</i>	15,80
Tallarines caseros con almejas* <i>Home-made noodles with clams*</i>	16,90
Macarrones con setas del bosque (boletus) <i>Penne with wild mushrooms and cream</i>	15,90
Tallarines caseros con setas del bosque (boletus) <i>Home-made noodles with wild mushrooms and cream</i>	16,90
Macarrones con salsa de jabalí <i>Penne with wild boar sauce</i>	16,90
Tallarines caseros con salsa de jabalí <i>Home-made noodles with wild boar sauce</i>	17,90
Lasaña casera con salsa boloñesa <i>Home-made lasagna with bolognaise sauce</i>	14,90



\*Con guindilla  
\*With chilli peppers



# EL VELERO



## PARA CONTINUAR / TO CONTINUE

Langostinos al brandy  
*Langoustine (sea's crayfish) in Brandy sauce*

18,80



Fritura mixta de pescado  
(calamares, gambitas y boquerones)

18,90

*Mixed fried sea foods  
(squids, soul fish and baby prawns)*

Mejillones al vino blanco\*  
*Mussels with white wine and parsley\**

13,90



Fritura de gambitas rebozadas con su delicada piel  
*Fried Baby Prawns with light skin overflowing*

17,50

Fritura de anillos de calamares  
*Fried Calamars ring*

15,90



Pulpo **SORRENTINO** a la plancha con patatas y ajo

21,50

*Octopus grilled **SORRENTINO** style with potatoes garlic and rosemary*



\*Con guindilla  
\*With chilli peppers

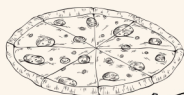
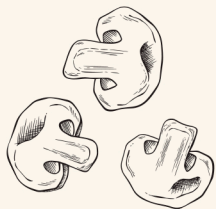


# EL VELERO



## PIZZAS DE LA CASA / PIZZAS OF THE HOUSE

Focacha: base de la pizza con aceite sal, romero y ajo <i>Base of pizza with salt, rosemary and garlic</i>	5,90
Margarita: tomate y mozzarella <i>Tomato and mozzarella</i>	8,50
Marinara: tomate, ajo y orégano <i>Tomato, garlic and oregano</i>	8,00
Funghi: tom, mozz y champiñones <i>Tomato, mozzarella and mushrooms</i>	9,20
Prosciutto: tom, mozz y jamón dulce <i>Tomato, mozzarella and ham</i>	9,50
Prosciutto&Funghi: tom, mozz, jamón dulce y champiñones <i>Tomato, mozzarella ham and mushrooms</i>	10,00
4/Estaciones: tom, mozz, alcachofas, aceitunas, jamón dulce y champiñones (a cuartos) <i>Tom, mozz, artichokes, olives, ham and mushrooms (in 4 sections)</i>	13,60
Capricciosa: tom, mozz, alcachofas, aceitunas, jamón dulce y champiñones (todo mezclado) <i>Tom, mozz, artichokes, olives, ham and mushrooms (all mixed)</i>	13,60
Napolitana: tom, mozz, anchoas, y alcaparras <i>Tomato, mozzarella, anchovies and capers</i>	11,90
Siciliana: tom, mozza, chorizo picante, aceitunas y anchoas <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, olives and anchovies</i>	13,50
Calabrese: tom, mozz, chorizo picante <i>Tomato, mozzarella, spicy salami</i>	11,00
Diavola: tom, mozz, pimientos rojo y del padrón, chorizo picante <i>Tomato, mozzarella, red and little green peppers and spicy salami</i>	13,00
Pirata: tom, mozz, beicon y huevo <i>Tomato, mozzarella, bacon and egg</i>	12,50
Maialona: tom, mozz, jamón dulce, frankfurt y salchicha <i>Tomato, mozzarella, ham, frankfurter and sausage</i>	14,80

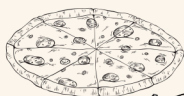
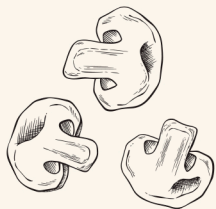


# EL VELERO



## PIZZAS DE LA CASA / PIZZAS OF THE HOUSE

Extranjera: tom, mozz, frankfurt y beicon <i>Tomato, mozzarella, frankfurter and bacon</i>	11,90
Tonno&Cipolla: tom, mozz, atún y cebolla <i>Tomato, mozzarella, tuna and onion</i>	12,70
Frutti di mare: tom, mozz y marisco <i>Tomato, mozzarella and shellfish</i>	14,90
Come piace a me: tom, mozz, jamón serrano, rúcula y parmesano <i>Tomato, mozzarella, raw ham, rocket and Parmesan cheese</i>	14,90
Rocky: tom, mozz, rúcula y parmesano <i>Tomato, mozzarella, rocket and Parmesan cheese</i>	12,50
Crudo: tom, mozz y jamón serrano <i>Tomato, mozzarella and raw ham</i>	12,90
Paño: tom, mozz, chorizo picante y espinacas <i>Tomato, mozzarella, spicy salami and spinach</i>	13,30
Parmesana: tom, mozz, berenjenas y parmesano <i>Tomato, mozzarella, aubergines and Parmesan cheese</i>	12,90
Saporita: tom, mozz, pimientos, anchoas y cebolla <i>Tomato, mozzarella, peppers, anchovies and onion</i>	14,50
Vegetariana: tom, mozz y mixto de verduras a la parrilla <i>Tomato, mozzarella and mixed grilled vegetables</i>	14,90
Haway: tom, mozz, jamón dulce y piña <i>Tomato, mozzarella, ham and pineapple</i>	12,80
Boscaiola: tom, mozz, salchicha y setas de bosque (ceps) <i>Tomato, mozzarella, sausage and wild mushrooms</i>	13,90
Campañola: tom, mozz, salchicha y cebolla <i>Tomato, mozzarella, sausage and onion</i>	12,90



# EL VELERO



## PIZZAS ESPECIALES / SPECIAL PIZZAS

Maremmana: tom, mozz, beicon, chorizo picante, espinacas y parmesano

14,90

*Tomato, mozzarella, bacon, spicy salami, spinach, and Parmesan*

Menorquina: mozz, sobrasada, queso Mahón y miel

13,90

*Mozzarella, sobrasada (Menorcan sausage) and honey*

4/Quesos: mozz, queso Mahón, taleggio y parmesano

11,80

*Mozzarella, Mahón cheese, taleggio cheese and parmesan*

Vera Toscana: mozz, tomates cherry, espinacas, chorizo picante y taleggio

14,50

*Mozzarella, cherry tomatoes, spinach spicy salami and taleggio cheese*

Ghiotta: mozz, rúcola, tomates cherry y lonchas finas de pez espada ahumado

14,90

*Mozzarella, rocket, cherry tomatoes and fine sliced smoked swordfish*

Gustosa: mozz, queso taleggio, manzana y nueces

13,90

*Mozzarella, taleggio cheese, apple and nuts*

Galeone: mozz, setas de bosque, lonchas finas de pez espada y tomates cherry

15,90

*Mozzarella, wild mushrooms, finely cut smoked swordfish and cherry tomatoes*

Italia: mozzarella de búfala, tomate fresco y albahaca

15,30

*Buffalo mozzarella, fresh tomatoes and basil*

Rústica: mozza, salchicha, champiñones, gorgonzola y rúcola

14,50

*Mozzarella, sausage, mushrooms, gorgonzola cheese and rocket*

Ragú: tomate, mozzarella y salsa boloñesa casera

14,00

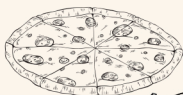
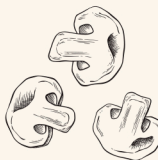
*Tomato, mozzarella and home made bolognese sauce*

**NEW** Tartufata: mozz, huevo, beicon, rúcola, parmesano y trufa negra

15,90

*Mozzarella, egg, bacon, rocket, parmesan cheese and black truffle*

**NEW**



# EL VELERO



## CALZONI

Calzone clásico: tomate, mozzarella y jamón dulce

*Tomato, mozzarella and ham*

13,90

Farcito: tom, mozz, jamón dulce y champiñones

*Tomato, mozzarella, ham and mushrooms*

14,50

Suveretano: tom, mozz, jamón dulce, champiñones y queso gorgonzola

*Tomato, mozzarella, mushrooms, ham and gorgonzola cheese*

14,90

Firenze: mozz, jamón dulce, queso ricotta y espinacas

*Mozzarella, ham, ricotta cheese and spinach*

15,80

Ortolano: tom, mozz, calabacín, berenjenas, champiñones, pimienta y cebolla

*Tomato, mozzarella, courgette, aubergine, mushrooms, pepper and onion*

15,70

Sabroso: mozzarella, tomate fresco, queso de cabra, albahaca y jamón Serrano

*Sabroso: mozzarella, fresh tomato, goat cheese, basil and raw ham*

16,80

Ingrediente extra / Extra ingredients:

1,80

Mozzarella de búfala / Buffalo mozzarella

2,50

Anchoas / Anchovies

3,50

Gambitas frescas / Fresh baby prawns

3,90

Jamon Serrano / Raw ham serrano

3,50

Cebolla, olivas, salsa / Onion, olives, tomato sauce

0,90

Pan / Bread

1,90

