

ENTRANTES FRÍOS

COLD STARTERS / ENTRÉES FROIDES

- Bruschetta caprese al pesto, jamón serrano, rúcula
Bruschetta Caprese with Pesto, Serrano Ham, and Arugula
Bruschetta caprese au pesto, jambon serrano et roquette 9.90 €    
- Gazpacho Andaluz con su trío del huerto / **Andalusian Gazpacho with a Trio of Garden Vegetables**
Gaspacho andalou et son trio de légumes du potager 7.50 €  
- Salmorejo con huevo y jamón ibérico / **Salmorejo with Egg and Iberian Ham**
Salmorejo avec œuf et jambon ibérique 7.50 €    
- Melón con jamón / **Melon with Ham** / Jambon melon 12.50 € 
- Toast Skagen: Ensaladilla cremosa de gambas sobre pan tostado
Toast Skagen: Creamy prawn salad served on toasted bread.
Toast Skagen: Salade de crevettes crémeuse sur pain grillé 14.50 €    

ENTRANTES CALIENTES / HOT STARTERS

ENTRÉES CHAUDES

- Croquetas de Parmesano (2 u) / **Parmesan Croquettes (2 pcs)** / Croquettes au Parmesan (2 pièces) 9.70 €   
- Croquetas de Carne (2 u) / **Meat Croquettes (2 pcs)** / Croquettes de viande (2 pièces) 9.50 €   
- Croquetas de camarón gris del mar del Norte (2 u) / **North Sea Grey Shrimp Croquettes (2 pcs)**
Croquettes de crevettes grises de la mer du Nord (2 pièces) 13.50 €    
- Caracoles de Bourgogne (6 u) / **Burgundy Snails (6 pcs)** / Escargots de Bourgogne (6 pièces) 10.00 €  
- Ancas de rana al ajo, pastis y nata (picante) / **Frog Legs with Garlic, Pastis, and Cream (spicy)**
Cuisses de grenouilles à l'ail, pastis et crème (épicé) 16.50 €  
- Langostinos al ajillo de la casa (Nuestro favorito) / **House Special Garlic Prawns (Best Seller)**
Gambas à l'ail "Maison" (Notre coup de cœur) 14.80 €  
- Langostinos al ajo, pastis y nata / **Prawns with Garlic, Pastis, and Cream**
Gambas à l'ail, pastis et crème 16.50 €   
- Toast Nerja: champiñones, tacos de bacon, jamón york, queso y nata
Toast Nerja: Mushrooms, Bacon Bits, Cooked Ham, Cheese, and Cream
Toast Nerja : champignons, lardons, jambon blanc, fromage et crème 13.50 €   
- Mejillones gratinados al horno con queso, ajo y mantequilla
Baked Mussels with Cheese, Garlic, and Butter
Moules gratinées au four au fromage, ail et beurre 17.00 €   

ENSALADAS / SALADS / SALADES

- Ensalada de queso de cabra fundido, tacos de bacon, mermelada de tomate cherry, frutas de temporada y frutos secos.

Melted Goat Cheese Salad with Bacon Bits, Cherry Tomato Relish, Seasonal Fruits, and Nuts.

Salade de Fromage de Chèvre fondu, lardons, compotée de tomates cerises fruits de saison et fruits secs 16.00 €   
- Ensalada de tiras de ternera picante al estilo tailandés, frutas de temporada, y frutos secos.

Spicy Thai-Style Beef Salad with Seasonal Fruits and Nuts.

Salade de bœuf épicée à la thaïlandaise aux fruits de saison et fruits secs. 17.00 €    
- Ensalada mixta / **Mixed Salad** / Salade mixte 9.50 € 
- Ensalada de atún / **Tuna Salad** / Salade de thon 12.00 €  
- Ensalada de tomate y burrata

Tomato and Burrata Salad

Salade de tomates et burrata 13.80 €  
- Ensalada César

Caesar salad / Salade César. 14.80 €

PAN / BREAD / PAIN

- Pan y mantequilla / **Bread and Butter** / Pain et beurre 2.00 €  
- Pan de ajo y mantequilla / **Garlic Bread with Butter** / Pain à l'ail, beurre 4.00 €  
- Pan de ajo, mantequilla y queso / **Garlic Bread with Butter and Cheese**

Pain à l'ail, beurre et fromage 5.50 €  
- Pan de ajo, mantequilla y jamón serrano / **Garlic Bread with Butter and Serrano Ham**

Pain à l'ail, beurre et jambon serrano 6.50 €   
- Pan con alioli / **Bread with Aioli** / Pain avec aioli 3.50 €  

MEJILLONES (EN TEMPORADA)

MUSSELS (IN SEASON) / NOS MOULES (EN SAISON)

- Mejillones al estilo belga (apio, cebolla y vino blanco)
Belgian-style Mussels (Celery, Onion, and White Wine)
Moules à la belge (céleri, oignons, vin blanc) 15.50 €     
- Mejillones gratinados con ajo, mantequilla y queso
Baked Mussels in Garlic, Butter and Cheese.
Moules gratinées à l'ail, beurre et fromage. 17.00 €  
- Mejillones en salsa de pimienta verde / **Mussels in Green Pepper Sauce**
Moules sauce au poivre vert 17.00 €  
- Mejillones en salsa de roquefort (queso azul) / **Mussels in Roquefort Sauce (Blue Cheese)**
Moules à la sauce au roquefort (fromage bleu) 17.00 €  
- Mejillones provenzal (ratatouille de tomate) / **Provençal-style Mussels (Tomato Ratatouille)**
Moules à la provençale (ratatouille de tomate) 17.00 € 
- Mejillones con ajo y nata / **Mussels with garlic and cream** / Moules à l'ail et crème 17.00 €  
- Mejillones con ajo, nata y Pastis / **Mussels with Garlic, Cream, and Pastis**
Moules à l'ail, à la crème et au Pastis 18.50 €  

Todos los mejillones llevan patatas fritas al estilo belga.

All mussels are served with Belgian-style fries.

Toutes les moules sont servies avec des frites belges.

MAYONESAS BELGAS / BELGIAN MAYONNAISES

MAYONNAISES BELGES

- Tradicional / **Traditional** / Traditionnelle 1.50 €  
- Samourai / **Samourai** / Samourai 1.50 €  
- Andaluza / **Andalouse** / Andalouse 1.50 €  
- Curry / **Curry** / Curry 1.50 €  
- Trufa negra / **Black Truffle** / Truffe noire 1.50 €  
- Alioli / **Aioli** / Aioli 1.50 €  

RACIONES / SHARING PORTIONS

PORTIONS À PARTAGER

• Croquetas de jamón / Ham Croquettes / Croquettes de jambon	7.00 €	   
• Croquetas de pollo / Chicken Croquettes / Croquettes de poulet	7.00 €	  
• Gyoza / Gyoza / Gyoza	8.50 €	   
• Croquetas de bacalao con su alioli Cod croquettes with aioli <i>Croquettes de cabillaud avec leur aïoli</i>	8.00 €	   
• Croquetas de pulpo y su mayonesa "Andalouse" / Octopus Croquettes with Andalousse Mayonnaise <i>Croquettes de poulpe avec mayonnaise 'Andalousse'</i>	8.00 €	  
• Croquetas de boletus con mayonesa de trufa negra Mushroom Croquettes with Black Truffle Mayonnaise <i>Croquettes de champignons, mayonnaise à la truffe noire</i>	7.00 €	   
• Croquetas de mejillones al curry rojo / Mussel Croquettes with Red Curry <i>Croquettes de moules au curry rouge</i>	7.50 €	  
• Falafel casero con su hummus / Homemade falafel with hummus <i>Falafel maison avec son houmous</i>	9.00 €	   
• Rollitos de primavera / Spring Rolls / Rouleaux de printemps	7.50 €	  
• Alitas de pollo picantes / Spicy Chicken Wings / Ailes de poulet épicées	7.50 €	
• Patatas fritas al estilo belga / Belgian-style Fries / Frites à la belge	3.00 €	

CARNES / MEATS / NOS VIANDES

- Solomillo de ternera a la plancha (+/- 280gr) / **Grilled Beef Tenderloin (+/- 280g)**
Filet de bœuf grillé (+/- 280g) 28.00 €
- Pechuga de pollo con salsa de champiñones al oporto / **Chicken Breast with Mushroom and Port Wine Sauce**
Poitrine de poulet sauce aux champignons et au porto 16.00 €
- Carbonnade a la flamenca (estofado de ternera a la Leffe morena)
Flemish Carbonnade (Beef Stew in Dark Leffe) / *Carbonnade à la flamande* 17.00 €
- Filet américain al estilo belga (Tartar de ternera cruda) / **Belgian-style Steak Tartare (Raw Beef Tartare)**
Filet américain à la belge (Tartare préparé) 24.00 €
- Costillar de cerdo al horno salsa Hoisin / **Roasted Pork Ribs with Hoisin Sauce**
Travers de porc rôtis, sauce Hoisin 17.90 €
- Solomillo de cerdo ibérico en medallón con su salsa de pimienta y Jameson
Iberian Pork Tenderloin Medallion with Pepper and Jameson Sauce
Médaille de filet de porc ibérique, sauce au poivre et au Jameson 22.00 €

- A elegir : patatas fritas / patata asada / croquetas de patata / puré de patata / verdura / ensalada / arroz
- Choice of : french fries / baked potato / potato croquettes / mashed potatoes / vegetables / salad / rice**
- Au choix : frites / pomme de terre au four / croquettes de pommes de terre / purée de pommes de terre légumes / salade / riz

SALSAS EXTRA / EXTRA SAUCE SAUCE SUPPLÉMENTAIRE

- Roquefort / **Roquefort** / *Roquefort* 3.50 €
- Pimienta / **Pepper** / *Poivre* 3.50 €
- Tres pimientos (picante) / **Three peppers (spicy)** / *Trois poivrons (épicé)* 3.50 €
- Provençal / **Provençale** / *Provençale* 3.50 €
- Nerja / **Nerja** / *Nerja* 3.50 €
- Trufa / **Truffle** / *Truffe* 4.50 €

PESCADOS / FISH / NOS POISSONS

- Gambas al curry de madras, leche de coco y champiñones, arroz basmati
Prawns with Madras Curry, Coconut Milk, Mushrooms, and Basmati Rice
Crevettes au curry de Madras, lait de coco et champignons, riz basmati 19.50 €    
- Filete de lubina "Meunière" / **Sea Bass Fillet "Meunière"** / *Filet de loup de mer "Meunière"* 22.00 €   
- Salmón salsa de puerros y cava / **Salmon in Leek and Cava Sauce**
Saumon sauce poireaux et cava 22.00 €   
- Salmón plancha, mantequilla y ajo / **Grilled Salmon with Butter and Garlic**
Saumon grillé au beurre et à l'ail 20.00 €  

- A elegir : patatas fritas / patata asada / croquetas de patata / puré de patata / verdura / ensalada / arroz
- Choice of : french fries / baked potato / potato croquettes / mashed potatoes / vegetables / salad / rice**
- Au choix : frites / pomme de terre au four / croquettes de pommes de terre / purée de pommes de terre
légumes / salade / riz

EXTRAS

- Bol de ensalada / **Bowl of salad** / *Bol de salade* 2.50 €
- Bol de verduras / **Bowl of vegetables** / *Bol de legumes* 3.50 €
- Bol de arroz / **Bowl of rice** / *Bol de riz* 2.50 €
- Patatas fritas belga / **Belgian-style chips** / *Frites belges* 3.00 €
- Patata asada / **Baked potato** / *Pomme de terre au four* 2.50 €
- Puré de patatas / **Mashed potatoes** / *Purée de pommes de terre* 3.00 €
- Croquetas de patata / **Potato croquettes** / *Croquettes de pommes de terre* 3.50 €

POSTRES / DESSERTS / DESSERTS

• Tiramisú de speculoos (galletas belgas) / Tiramisu With Speculoos (Belgian Biscuits) <i>Tiramisu aux speculoos (biscuits belges)</i>	6.50 €	  
• Crème brûlée / Crème Brûlée / Crème brûlée	5.80 €	 
• Dame blanche / Dame Blanche / Dame blanche	7.50 €	 
• Tarta de manzana caramelizada, helado de vainilla y azúcar moreno Caramelised apple tart with vanilla ice cream and brown sugar. <i>Tarte aux pommes caramélisées, glace vanille et sucre roux.</i>	7.50 €	  
• Fondant de chocolate, helado de vainilla / Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream <i>Fondant au chocolat, glace à la vanille</i>	7.00 €	  
• Gofre de Bruselas / Brussels Waffle / Gaufre de Bruxelles	7.50 €	  
• Sorbete de limón / Lemon Sorbet / Sorbet citron	5.50 €	
• Colonel al vodka / Colonel with Vodka / Colonel vodka	6.50 €	
• Café Liégeois (helado de vainilla, chantilly) / Liège Coffee (vanilla ice cream, whipped cream) <i>Café liégeois (glace à la vanille, chantilly)</i>	8.50 €	
• Café Irlandés (nata batida, Jameson) / Irish Coffee (whipped cream, Jameson) <i>Café irlandais (crème fouettée, Jameson)</i>	9.00 €	
• Café Italiano (nata batida, Amaretto) / Italian Coffee (whipped cream, Amaretto) <i>Café italien (crème fouettée, Amaretto)</i>	9.00 €	
• Café Francés (nata batida, Cointreau) / French Coffee, (whipped cream, Cointreau) <i>Café français (crème fouettée, Cointreau)</i>	9.50 €	
• Café "Bruxelles" (helado de vainilla, baileys, chantilly) Coffee "Bruxelles" (vanilla ice cream, Baileys, whipped cream) <i>Café "Bruxelles" (glace à la vanille, baileys, chantilly)</i>	9.50 €	
• Carajillo al gusto (brandy, anís, baileys, etc.) / Carajillo al gusto (brandy, anís, baileys, etc.) <i>Carajillo au choix (brandy, anis, Baileys, etc.)</i>	4.50 €	

BEBIDAS / DRINKS

BOISSONS

APERITIVOS

Copa Sangría	6.80 €
Copa Sangría Cava	7.50 €
Pichet de Sangría 1 L.	17.00 €
Pichet de Sangría Cava	18.00 €
Vino de Málaga	4.00 €
Porto	4.00 €
Martini: Rosso, Bianco, Dry	5.00 €
Ricard (Pastis)	4.50 €
Tío Pepe dry (Fino)	5.00 €
Campari	5.00 €
Tinto de Verano	4.00 €
Benjamín	7.00 €
Kir Royal	6.20 €

REFRESCOS

Agua	2.50 €	Nestea	3.50 €
Agua con gas	2.50 €	Aquarius Limón	3.50 €
Coca Cola	3.00 €	Aquarius Naranja	3.50 €
Fanta Limón	3.00 €	Aquarius Melocotón Rojo	3.50 €
Fanta Naranja	3.00 €	Zumo de Naranja Natural	4.50 €
Sprite	3.00 €	Zumo Piña	3.50 €
Tónica Royal Bliss	3.50 €	Zumo Melocotón	3.50 €
Tónica Royal Bliss Zero	3.50 €	Zumo Manzana	3.50 €
Tónica Royal Bliss Berry	3.50 €	Zumo Naranja	3.50 €

CERVEZAS NACIONALES

Cruzcampo Glacial (25cl)	3.00 €
Copa de Cerveza Cruzcampo (33 cl)	4.00 €
Cruzcampo Glacial (50cl)	5.50 €
Radler (25cl)	3.00 €
Radler (50cl)	5.50 €
Victoria ó Cruzcampo Sin Gluten (1/3)	3.50 €
Victoria ó Cruzcampo Tostada 0.0 (1/3)	3.50 €
Victoria (1/3)	3.50 €
Victoria 0,0 (1/3)	3.50 €
Alhambra (1/3)	3.50 €

CERVEZAS BELGAS

Orval	7.00 €
Duvel	6.00 €
Leffe Blonde	5.50 €
Leffe Brune	5.50 €

CERVEZAS INTERNACIONALES

Coronita	4.00 €
Heineken	4.00 €
Heineken 0.0	4.00 €

BRANDY

Soberano	4.30 €
Magno	4.20 €
Carlos I	12.00 €
Torres 5	4.70 €

GIN

Larios (España)	6.50 €
Martin Miller's	8.50 €
Tanqueray (47.3%)	8.50 €
Bombay Sapphire	8.50 €
Hendrick's	8.50 €
Puerto de Indias	6.50 €

RON

Bacardi	7.00 €
Legendario	7.00 €
Brugal Extra Viejo	8.00 €
Barceló	7.00 €
Zacapa	12.50 €

VODKA

Smirnoff	6.50 €
Absolut	7.50 €
Grey Goose	8.50 €

WHISKY

J&B	6.50 €
Jameson	6.50 €
Ballantine's	6.50 €
Johnnie Walker	7.50 €
Jack Daniel's	7.50 €
Chivas Regal 12 Years Old	12.00 €



+ Tónica o refresco 1,50€
+ Tónica premium
o zumo 2,00€

BEBIDAS / DRINKS / BOISSONS

LICORES

Jägermeister	4.50 €	Anís dulce	4.20 €
Drambuie	8.00 €	Anís seco	4.20 €
Cointreau	6.50 €	Limoncello	4.50 €
Tía María	4.50 €	Baileys	5.00 €
Amaretto	5.00 €	Licor 43	4.50 €
Pacharán	4.50 €	Grand Marnier	9.50 €
Grappa	5.00 €	Fernet Branca	4.20 €
Sambuca	5.00 €	Licor de Hierbas	4.50 €

COCKTAILS

- **APEROL SPRITZ**
Prosecco, aperol, cointreau, soda 7.50 €
- **LIMONCELLO SPRITZ**
Limoncello, cava, soda 7.50 €
- **CAMPARI SPRITZ**
Campari, prosecco, cointreau, soda 7.50 €
- **MOJITO**
CLÁSICO / FRESA / JÄGERMEISTER
Ron añejo, azúcar moreno, hierbabuena, zumo de lima, soda 9.50 €
- **PASION DE MARACUYÁ**
Ron añejo, zumo de maracuyá, zumo de naranja y sirope de cassis 9.50 €
- **ELIXIR DE VERANO**
Vodka Absolut, zumo de maracuyá, zumo de naranja, licor de frambuesa, Cointreau 9.50 €
- **ESPRESSO MARTINI**
Café, vodka, licor de café 9.50 €
- **SEX ON THE BEACH**
Vodka Absolut, licor de melocotón, zumo de naranja, sirope de frutos rojos. 9.50 €
- **PIÑA COLADA**
Bacardí, zumo de piña, leche de coco 9.50 €
- **NEGRONI**
Campari, gín, vermut rojo 8.50 €
- **BLOODY MARY**
Vodka, zumo de tomate, especias 9.50 €
- **MIMOSA**
Cava, zumo de naranja 7.50 €

CARNE A LA PIEDRA

Vive la experiencia de cocinar tu carne sobre una piedra volcánica individual, directamente en la mesa. La cocción es cosa tuya, el sabor es cosa nuestra.

- Solomillo de ternera – 28 €
- Solomillo de cerdo – 22 €
- Pechuga de pollo – 13 €

Todos nuestros platos vienen con un bol de ensalada, patata asada o patatas fritas.



COOK YOUR OWN MEAT ON HOT STONES!

Experience the pleasure of cooking your own meat on an individual volcanic stone, right at your table.

The cooking is up to you, the flavour is on us.

- Beef tenderloin – 28 €
- Pork tenderloin – 22 €
- Chicken breast – 13 €

All our dishes are served with a bowl of salad, baked potato o french fries.

VIANDE SUR PIERRE CHAUDE

Vivez l'expérience de cuire votre viande sur une pierre volcanique individuelle, directement à table.

La cuisson c'est vous, le goût c'est nous.

- Filet de bœuf – 28€
- Filet de porc – 22€
- Blanc de poulet – 13€

Tous nos plats sont servis avec un bol de salade, pomme de terre au four ou frites.

SALSAS EXTRA / EXTRA SAUCE SAUCE SUPPLÉMENTAIRE

- Roquefort / **Roquefort** / Roquefort
- Pimienta / **Pepper** / Poivre
- Tres pimientos (picante) / **Three peppers (spicy)** / Trois poivrons (épicé)
- Provençal / **Provençale** / Provençale
- Nerja / **Nerja** / Nerja
- Trufa / **Truffle** / Truffe

3.50 €	
3.50 €	
3.50 €	
3.50 €	
3.50 €	
4.50 €	

MENÚ INFANTIL / KIDS' MENU MENU ENFANTS

8,50 €

Con 1 bola de Helado
With 1 scoop of ice cream
Avec 1 boule de glace

- Espaguetis salsa de tomate / **Spaghetti with Tomato Sauce** / Spaghetti à la sauce tomate
- Nuggets de pollo con patatas fritas / **Chicken Nuggets and Fries** / Nuggets de poulet, frites
- Hamburguesa con patatas fritas / **Hamburger, Fries** / Hamburger, frites



POR ENCARGO / PRE-ORDER SUR COMMANDE

- Paella mixta (mínimo 2 personas) / **Mixed paella (minimum 2 people)**
Paella mixte (minimum 2 personnes)
- Couscous royal (merguez, chuleta de cordero, brocheta de pollo, brocheta de cordero, kefta)
Couscous Royal (Merguez, Lamb Chop, Chicken Skewer, Lamb Skewer, Kofta)
Couscous royal (merguez, côte d'agneau, brochette de poulet, brochette d'agneau, kefta)

18.00 € / pers.

25.00 €



13 €

POLLO ASADO SÓLO PARA LLEVAR
(SÓLO SÁBADOS Y DOMINGOS)

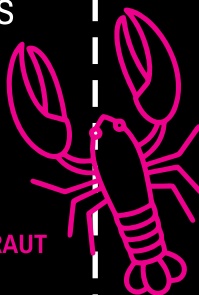
ROAST CHICKEN ONLY TO TAKE AWAY
(ONLY SATURDAY & SUNDAYS)

POULET RÔTI UNIQUEMENT À EMPORTER
(UNIQUEMENT LES SAMEDIS ET DIMANCHES)

PREGUNTE POR NUESTRAS
NOCHES TEMÁTICAS
(CUSCUS REAL / CHUCRUT REAL
NOCHE DE BOGAVANTES)

**ASK ABOUT OUR
THEMED NIGHTS!**
(ROYAL COUSCOUS / ROYAL SAUERKRAUT
LOBSTER NIGHT)

**DÉCOUVREZ
NOS SOIRÉES À THÈME !**
(COUSCOUS ROYAL / CHOUCRUTE ROYALE
SOIRÉE HOMARD)



INFORMACIÓN REFERENTE A ALÉRGENOS
SI USTED PADECE ALGÚN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTICIA,
POR FAVOR COMUNÍQUELO Y/O CONTACTE CON NUESTRO PERSONAL DE SALAP
ALLERGEN INFORMATION
IF YOU SUFFER FROM ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES,
PLEASE INFORM US AND/OR SPEAK TO OUR SERVING STAFF.
INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES
SI VOUS SOUFFREZ D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES,
VEUILLEZ NOUS EN INFORMER OU CONTACTER NOTRE PERSONNEL DE SERVICE.

PASTA FRESCA ARTESANA

PASTA SIN GLUTEN +2,00 €

GAMBAS Y PISTACHOS 18,00 €

Gambas salteadas y crema suave de pistacho.

CARBONARA CREMOSA 13,00 €

Guanciale alla toscana, nata y pecorino romano DOP.

BOLOGNESE 11,50 €

Ragú clásico de carne.

SALMONE 18,00 €

Salmón fresco en salsa cremosa.

ARRABBIATA 13,00 €

Tomate, cebolla y guindilla.

MEJILLONES Y PESTO 16,00 €

Mejillones y pesto aromático de menta fresca.

ELIGE TU TIPO DE PASTA

Tagliolini · Pasta larga y muy fina, ideal para salsas suaves o marisco.

Spaghetti · La clásica y versátil, perfecta para todo tipo de salsas.

Calamarata · Anillos gruesos, ideal para salsas con marisco.

Casarecce · Pasta enrollada, retiene bien las salsas. · Sin gluten + 2,00€

Fusilli · Pasta espiral, perfecta para atrapar la salsa. · Sin gluten + 2,00€

DISFRUTA BRUXELLES EN CASA

Todos nuestros platos disponibles para llevar

PASTA RELLENA

ELABORACIÓN ARTESANAL

RELLENA DE BOGAVANTE 25,00 €

Con tomate cherry y gambas.

PIRÁMIDE DE TRUFA 23,00 €

Rellena de trufa con mantequilla aromática.

LASAGNA

HECHA EN CASA

LASAGNA BOLOGNESE 12,00 €

Ragú clásico de carne.

ANTIPASTO

PARA COMPARTIR

PROVOLONE AL FORNO 9,50 €

Provolone italiano fundido al horno, con tomate natural, aceite de oliva virgen extra y un sutil toque de orégano mediterráneo.

PIZZA VESUBIO 16,00 €

Jamón de Parma, masa fermentada lentamente, aceite de oliva y albahaca.

POSTRES

DULCE FINAL

PIZZA DE NUTELLA 12,00 €

Nutella fundida y crema suave de pistacho sobre masa artesanal.

LISTA DE ALÉRGENOS



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS

FRUTOS DE
CÁSCARA

APIO



MOSTAZA

GRANOS
DE
SÉSAMODIÓXIDO
DE AZUFRE
Y SULFITOS

MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Bruxelles by David Leon os invita a descubrir la auténtica cocina italiana de la mano del Chef Vittorio Astorino.

Apasionado por la gastronomía desde su infancia, forjó una trayectoria internacional formándose en reconocidos restaurantes de Europa, siendo galardonado como Mejor Chef Italiano en 2015 y Campeón Italiano y Europeo de Pizza Napolitana. Su cocina refleja la excelencia de la tradición mediterránea, elaborada con ingredientes selectos cuidadosamente elegidos, una técnica rigurosa y una pasión absoluta por la calidad que se percibe en cada plato.

PIZZAS ARTESANALES

FERMENTACIÓN DE 24/48 HORAS

★ Pizza de signatura exclusiva

PIZZA VITTORIO ① ② ③ ④ 18,00 €

Mozzarella di búfala DOP, tomate cherry, gambas, calabacín, trufa.

MARGHERITA ① ② 9,00 €

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte y albahaca fresca.

MARINAIO ① ② ③ ④ 16,50 €

Tomate San Marzano, atún, gambas, mejillones, orégano.

PROSCIUTTO E FUNGHI ① ② 12,50 €

Tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champiñones frescos y orégano.

4 STAGIONI ① ② 13,50 €

Tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champiñones, alcachofas, aceitunas negras y orégano.

CAPRICCIOSA ① ② 15,00 €

Tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champiñones, alcachofas, aceitunas negras y salami schiacciata piccante.

HAWAII ① ② 12,50 €

Tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto y piña.

NAPOLI ① ② ③ 14,00 €

Tomate, mozzarella fior di latte, anchoas, aceitunas negras y alcaparras.

4 FORMAGGI ① ② 15,00 €

Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, taleggio DOP, parmigiano DOP y orégano.

PROFUMO ① ② 13,50 €

Tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, cebolla y orégano.

BOLOGNA ① ② ③ 17,50 €

Burrata, mortadella italiana y pistacho.

CALABRESE ① ② 14,50 €

Tomate, salami schiacciata piccante, pimienta roja, scamorza ahumada y orégano.

VEGANA ② ③ 13,00 €

Tomate, calabacín, pimienta roja, berenjena frita y tofu.

MARADONA ① ② 15,00 €

Mozzarella fior di latte, salsiccia italiana y friarielli.

BURRATA ① ② 15,50 €

Mozzarella fior di latte, burrata deliciosa, rúcula fresca y tomate cherry.

PERSONALIZA TU PIZZA

Parmesano, aceitunas, champiñones · +1,50 €

Jamón, pollo · +3,00 €

Gambas, burrata deliciosa · +4,50 €

PÂTES FRAÎCHES
ARTISANALES

PÂTES SANS GLUTEN +2,00 €

CREVETTES & PISTACHES 18,00 €

Crevettes sautées et crème onctueuse de pistache.

CARBONARA CRÉMEUSE 13,00 €

Guanciale alla toscana, crème et pecorino romano DOP.

BOLOGNESE 11,50 €

Ragù classique de viande.

SALMONE 18,00 €

Saumon frais en sauce crémeuse.

ARRABBIATA 13,00 €

Tomate, oignon et piment.

MOULES & PESTO 16,00 €

Moules et pesto aromatique à la menthe fraîche.

~ ~ ~

CHOISISSEZ VOTRE TYPE DE PÂTES

Tagliolini · Pâtes longues et très fines, idéales pour les sauces délicates ou les fruits de mer.

Spaghetti · Les classiques et polyvalentes, parfaites pour tous types de sauces.

Calamarata · Anneaux épais, idéaux pour les sauces aux fruits de mer.

Casarecce · Pâtes enroulées, retiennent bien les sauces.
· Sans gluten + 2,00€Fusilli · Pâtes en spirale, parfaites pour attraper la sauce.
· Sans gluten + 2,00€SAVOUREZ BRUXELLES CHEZ
VOUS

Tous nos plats disponibles à emporter

PÂTES FARCIES

FABRICATION ARTISANALE

FARCIE AU HOMARD 25,00 €

Avec tomates cerises et crevettes.

PYRAMIDE À LA TRUFFE 23,00 €

Farcie à la truffe avec beurre aromatique.

LASAGNE

FAIT MAISON

LASAGNE BOLOGNESE 12,00 €

Ragù classique de viande.

ANTIPASTO

À PARTAGER

PROVOLONE AL FORNO 9,50 €

Provolone italien fondu au four, avec tomate fraîche, huile d'olive vierge extra et une subtile touche d'origan méditerranéen.

PIZZA VESUBIO 16,00 €

Jambon de Parme, pâte à fermentation lente, huile d'olive et basilic.

~ ~ ~

DESSERTS

DOUCEUR FINALE

PIZZA DE NUTELLA 12,00 €

Nutella fondant et crème onctueuse de pistache sur pâte artisanale.

LISTE DES ALLERGÈNES



GLUTEN



CRUSTACÉS



ŒUFS



POISSON



CACAHUÈTES



SOJA

PRODUITS
LAITIERSFRUITS À
COQUE

CÉLERI



MOUTARDE



SÉSAME



SULFITES



MOLLUSQUES



LUPIN

Bruxelles by David Leon vous invite à découvrir la cuisine italienne authentique de la main du Chef Vittorio Astorino. Passionné de gastronomie depuis son enfance, il a forgé une carrière internationale en se formant dans des restaurants renommés à travers l'Europe, étant récompensé Meilleur Chef Italien en 2015 et Champion Italien et Européen de Pizza Napolitaine. Sa cuisine reflète l'excellence de la tradition méditerranéenne, élaborée avec des ingrédients de première qualité soigneusement sélectionnés, une technique rigoureuse et une passion absolue pour la qualité qui se ressent dans chaque plat.

PIZZAS ARTISANALES

FERMENTATION DE 24/48 HEURES

★ Pizza signature exclusive

PIZZA VITTORIO ① ② ③ ④ ⑤ 18,00 €

Mozzarella di bufala DOP, tomates cerises, crevettes, courgette, truffe.

MARGHERITA ① ② 9,00 €

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte et basilic frais.

MARINAIO ① ② ③ ④ ⑤ 16,50 €

Tomate San Marzano, thon, crevettes, moules, origan.

PROSCIUTTO E FUNGHI ① ② 12,50 €

Tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignons frais et origan.

4 STAGIONI ① ② 13,50 €

Tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignons, artichauts, olives noires et origan.

CAPRICCIOSA ① ② 15,00 €

Tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignons, artichauts, olives noires et salami schiacciata piquant.

HAWAII ① ② 12,50 €

Tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto et ananas.

NAPOLI ① ② ③ ④ 14,00 €

Tomate, mozzarella fior di latte, anchois, olives noires et câpres.

4 FORMAGGI ① ② 15,00 €

Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, taleggio DOP, parmigiano DOP et origan.

PROFUMO ① ② 13,50 €

Tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, oignon et origan.

BOLOGNA ① ② ③ 17,50 €

Burrata, mortadelle italienne et pistache.

CALABRESE ① ② 14,50 €

Tomate, salami schiacciata piquant, poivron rouge, scamorza fumée et origan.

VEGANA ② ③ 13,00 €

Tomate, courgette, poivron rouge, aubergine frite et tofu.

MARADONA ① ② 15,00 €

Mozzarella fior di latte, saucisse italienne et friarielli.

BURRATA ① ② 15,50 €

Mozzarella fior di latte, burrata deliziosa, roquette fraîche et tomates cerises.

PERSONNALISEZ VOTRE PIZZA

Parmesan, olives, champignons · +1,50 €

Jambon, poulet · +3,00 €

Crevettes, burrata deliziosa · +4,50 €

FRESH HANDMADE PASTA

GLUTEN-FREE PASTA +2.00 €

PRAWNS & PISTACHIOS  18,00 €

Sautéed prawns and smooth pistachio cream.

CREAMY CARBONARA  13,00 €

Guanciale alla toscana, cream and pecorino romano DOP.

BOLOGNESE  11,50 €

Classic meat ragù.

SALMONE  18,00 €

Fresh salmon in creamy sauce.

ARRABBIATA  13,00 €

Tomato, onion and chilli.

MUSSELS & PESTO  16,00 €

Mussels and aromatic fresh mint pesto.

CHOOSE YOUR PASTA TYPE

Tagliolini · Long and very thin pasta, ideal for delicate sauces or seafood.

Spaghetti · The classic and versatile, perfect for all types of sauces.

Calamarata · Thick rings, ideal for seafood sauces.

Casarecce · Rolled pasta, retains sauces well. · Gluten-free + 2.00€

Fusilli · Spiral pasta, perfect for catching the sauce. · Gluten-free + 2.00€

ENJOY BRUXELLES AT HOME

All our dishes available for takeaway

STUFFED PASTA

ARTISAN CRAFTED

LOBSTER STUFFED  25,00 €

With cherry tomatoes and prawns.

TRUFFLE PYRAMID  23,00 €

Truffle stuffed with aromatic butter.

LASAGNA

HOMEMADE

LASAGNA BOLOGNESE  12,00 €

Classic meat ragù.

ANTIPASTO

TO SHARE

PROVOLONE AL FORNO  9,50 €

Italian provolone oven-melted, with fresh tomato, extra virgin olive oil and a subtle touch of Mediterranean oregano.

PIZZA VESUBIO  16,00 €

Parma ham, slow-fermented dough, olive oil and basil.

DESSERTS

SWEET ENDING

PIZZA DE NUTELLA  12,00 €

Melted Nutella and smooth pistachio cream on artisan dough.

ALLERGEN LIST



GLUTEN



CRUSTACEANS



EGGS



FISH



PEANUTS



SOYA



DAIRY



TREE NUTS



CELERY



MUSTARD



SESAME



SULPHITES



MOLLUSCS



LUPIN

Bruxelles by David Leon invites you to discover authentic Italian cuisine by the hand of Chef Vittorio Astorino. Passionate about gastronomy since childhood, he forged an international career training in renowned restaurants across Europe, being awarded Best Italian Chef in 2015 and Italian and European Champion of Neapolitan Pizza. His cuisine reflects the excellence of Mediterranean tradition, crafted with carefully selected premium ingredients, rigorous technique and an absolute passion for quality that can be felt in every dish.

ARTISANAL PIZZAS

24/48 HOUR FERMENTATION

★ Exclusive signature pizza

PIZZA VITTORIO ①②③④ 18,00 €

Buffalo mozzarella DOP, cherry tomatoes, prawns, courgette, truffle.

MARGHERITA ①② 9,00 €

San Marzano tomato, mozzarella fior di latte and fresh basil.

MARINAIO ①②③④ 16,50 €

San Marzano tomato, tuna, prawns, mussels, oregano.

PROSCIUTTO E FUNGHI ①② 12,50 €

Tomato, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, fresh mushrooms and oregano.

4 STAGIONI ①② 13,50 €

Tomato, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, mushrooms, artichokes, black olives and oregano.

CAPRICCIOSA ①② 15,00 €

Tomato, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, mushrooms, artichokes, black olives and spicy schiacciata salami.

HAWAII ①② 12,50 €

Tomato, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto and pineapple.

NAPOLI ①②③ 14,00 €

Tomato, mozzarella fior di latte, anchovies, black olives and capers.

4 FORMAGGI ①② 15,00 €

Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, taleggio DOP, parmigiano DOP and oregano.

PROFUMO ①② 13,50 €

Tomato, mozzarella fior di latte, gorgonzola, onion and oregano.

BOLOGNA ①②③ 17,50 €

Burrata, Italian mortadella and pistachio.

CALABRESE ①② 14,50 €

Tomato, spicy schiacciata salami, red pepper, smoked scamorza and oregano.

VEGANA ②③ 13,00 €

Tomato, courgette, red pepper, fried aubergine and tofu.

MARADONA ①② 15,00 €

Mozzarella fior di latte, Italian sausage and friarielli.

BURRATA ①② 15,50 €

Mozzarella fior di latte, burrata deliziosa, fresh rocket and cherry tomatoes.

CUSTOMISE YOUR PIZZA

Parmesan, olives, mushrooms · +1,50 €

Ham, chicken · +3,00 €

Prawns, burrata deliziosa · +4,50 €

BAGUETTES (PAN DE CRISTAL) Y SANDWICHES

Snack : De 12:00 h a 17:00 h
Snack : 12:00 pm to 5:00 pm
Snack : De 12h00 à 17h00

BAGUETTES AND SANDWICHES

- Atún - Mayonesa, cebolla, tomate y ensalada / **Tuna – Mayonnaise, Onion, Tomato and Salad** 6,50 €    
- Thon - Mayonnaise, oignons, tomate, salade
- Jamón serrano - Aceite de oliva bio, tomate / **Serrano Ham – Organic Olive Oil, Tomato** 6,50 € 
- Jambon serrano - Huile d'olive bio, tomate
- Sandwich mixto / **Ham and Cheese Sandwich** / Croque-monsieur 6,00 €    
- Sandwich mixto con huevo / **Ham and Cheese Sandwich with Egg** / Croque-madame 6,50 €    
- Sandwich "Bruxelles" - Huevo frito, beicon, tiras de pollo, queso cheddar, ensalada y tomate
Sandwich "Bruxelles" - Fried Egg, Bacon, Chicken Strips, Cheddar Cheese, Lettuce and Tomato
Sandwich "Bruxelles" – Œuf frit, bacon, poulet (en lanières), cheddar, laitue et tomate 9,50 €    

TORTILLAS / OMELETTES / OMELETTES

- Francesa / **French Omelette** / Française 6,00 €  
- Queso / **Cheese Omelette** / Fromage 7,50 €   
- Jamón york / **Ham Omelette** / Jambon cuit 7,50 €  
- Champiñones / **Mushroom Omelette** / Champignons 7,50 €  
- Beicon / **Bacon Omelette** / Bacon 7,50 €  

EXTRAS | +0,50€

HAMBURGUESAS SMASH

SMASH BURGERS / NOS SMASH HAMBURGERS

- Hamburguesa con patatas fritas / **Hamburger with Fries** / Hamburger frites 9,50 €  
- Hamburguesa con queso cheddar y patatas fritas / **Cheeseburger with Fries** / Cheeseburger frites 11,20 €   
- Hamburguesa "Bruxelles" (beicon, cebolla, queso cheddar, tomate, ensalada, pepino)
"Bruxelles" burger (bacon, onion, cheddar cheese, tomato, salad, cucumber)
Hamburger "Bruxelles" (bacon, oignons, cheddar, tomate, salade, concombre) 13,80 €   
- Mitraillette con hamburguesa o frikadel, fritas, salsa andalus o samurai
Mitraillette with burger or frikandel, fries, Andalusian or samurai sauce
Mitraillette avec hamburger ou fricadelle, frites, sauce andalouse ou samourai 12,50 €   

BRUXELLES

By David Leon

Pan, bebida y postre no incluidos
Bread, drink and dessert not included
Pain, boisson et dessert non inclus

M E N U

Menú del día : De 12:00 h a 17:00 h
Lunch Menu : 12:00 pm to 5:00 pm
Menu du jour : De 12h00 à 17h00

LUNES / MONDAY / LUNDI

Ensalada Mixta
Mixed Salad
Salade Mixte

1/2 pollo asado con patatas fritas  
1/2 Roast Chicken with Fries
1/2 Poulet rôti, frites

14,40€

MARTES / TUESDAY / MARDI

Salmorejo  

Albóndigas en salsa de tomate y nata
Meatballs in tomato and cream sauce
Boulettes de viande à la sauce tomate et crème



MIÉRCOLES / WEDNESDAY MERCREDI

Tomate caprese  
Tomato Caprese
Tomate caprese

Lasaña de carne   
Meat lasagna
Lasagnes de viande

JUEVES / THURSDAY / JEUDI

Gazpacho Andaluz 

Solomillo de cerdo ibérico con salsa tres pimientos
Iberian pork tenderloin with three-pepper sauce
(sweet peppers)

Filet mignon de porc ibérique, sauce trois poivrons



VIERNES / FRIDAY / VENDREDI

Croquetas de jamón   
Ham Croquettes
Croquettes de jambon

14,40€

En temporada / In Season / En saison

Mejillones estilo belga con patatas fritas
Mussels and Fries (Belgian style)
Moules frites   

SÁBADO Y DOMINGO / SAMEDI ET DIMANCHE SATURDAY & SUNDAY

Menú
Especial
Special
Menu

Ensalada Mixta
Mixed Salad
Salade Mixte

1/2 pollo asado con patatas fritas  
1/2 Roast Chicken with Fries
1/2 Poulet rôti, frites

14,40€

Pan y mantequilla
Bread and butter
Pain et beurre

2,00 €

Puede llevarse la comida no consumida sin ningún coste.
You can take any uneaten food with you at no cost.
Vous pouvez emporter la nourriture non consommée gratuitement.