



Español

Nuestra cocina

MENÚ DE VERANO

Nuestra selección sigue el ritmo de las estaciones: cada plato se prepara al momento con ingredientes de temporada, equilibrando sabores actuales con un ligero toque tradicional.

À LA CARTE

Tabla de Quesos y Charcutería 15

selección de quesos locales y embutidos, servidos con pan caliente, compota casera y miel_{1,7,12}



Pasta Verano Italiano 14

pasta fría con pesto genovés, tomates cherry y atún en aceite EVO_{1,4,8}



Carpaccio de salmón (DISPONIBLE PRÓXIMAMENTE) 16

con maracuyá fresco, jalapeño y almendras tostadas_{4,8}



Tartar de ternera (DISPONIBLE PRÓXIMAMENTE) 18

cortado a cuchillo, con stracciatella, lima, pimienta rosa y crumble de tarallo_{1,7}



Tagliata de pollo 15

con guarnición a elegir entre verduras de temporada, arroz basmati o rúcula con tomate cherry



Healthy bowl 16

arroz basmati, salmón, aguacate, tomate cherry, edamame, mango y sésamo negro_{4,6,11}



Caprese 12

clásica de mozzarella, tomate y albahaca₇
(anchoas - suplemento de euro 3.00)



Beach Salad 14

ensalada de lechuga con gambas, tomates cherry, naranja, aguacate y almendras_{7,8}



Pasta Salad 14

con aceitunas taggiasche, crema de ricotta, tomate cherry y albahaca_{1,7}

Casa Nueva Burger 17

hamburguesa de ternera, queso tierno, bacon crujiente, lechuga, tomate y salsa Nueva de aguacate_{1,3,7,10}
(patatas fritas - suplemento de euro 3.00)



Exotic tuna salad 16

lomos de atún en aceite de oliva virgen extra con mango, papaya, coco, rúcula y anacardos tostados_{4,8}

BOCADILLOS

Clásico 7.50


prosciutto cotto y queso tierno _{1, 7}

 Superclásico 7.00
tomate y aguacate ₁



 Caprese 9.00
pesto genovés, mozzarella, tomate y albahaca _{1, 7}



 Avocado Toast 12.50
aguacate, salmón ahumado, huevo y sésamo negro _{1, 3, 4, 11}

DESSERT

 Tiramisù clásico 9
hecho con bizcochos savoiardi, crema de mascarpone, café y cacao _{1, 3, 7}

 Brownie con avellanas 9
acompañado de helado de vainilla _{1, 3, 7, 8}

  Crema catalana 8
según la tradición _{3, 7}

  Helado de vainilla 7
con topping de chocolate o fresa ₇

   Macedonia de fruta fresca 7
con fruta de temporada

APERITIVO ITALIANO

Cada día de 17:00 a 20:00

Aperitivo Casa Nueva 19

Incluye un **cóctel clásico/una copa de vino/una cerveza o un refresco**, acompañado de una **degustación de platos del menú** y tapas del chef.

Los alérgenos pueden variar, consulte al personal.

Por favor, informe al personal sobre cualquier alergia o intolerancia.

Alérgenos: 1. Gluten / 2.

Crustáceos / 3. Huevos y derivados / 4. Pescado / 5. Cacahuets y derivados / 6. Soja / 7. Leche y derivados / 8. Frutos secos / 9. Apio / 10. Mostaza / 11. Sésamo / 12. Dióxido de azufre y sulfitos / 13. Altramuces / 14. Moluscos

El coste de cada ingrediente extra es de euro 2,00.
Todos los precios incluyen IVA



English





Our kitchen

SUMMER MENU

Our selection follows the rhythm of the seasons: each dish is freshly prepared using seasonal ingredients and balancing contemporary flavours with a subtle traditional touch.

À LA CARTE

Local cheese & Charcuterie Board 15

selection of local cheeses and cured meats, served with warm bread, homemade compote and honey_{1,7,12}



Italian Summer Pasta 14

cold pasta with pesto, cherry tomatoes and tuna in EVO oil_{1,4,8}



Salmon carpaccio (COMING SOON) 16

with fresh passion fruit, jalapeño and toasted almonds_{4,8}



Beef tartare (COMING SOON) 18

hand-cut, with stracciatella, lime, pink pepper and crispy tarallo crumble_{1,7}



Chicken tagliata 15

served with your choice of seasonal vegetables, basmati rice or rocket salad with cherry tomatoes



Healthy bowl 16

basmati rice, salmon, avocado, cherry tomatoes, edamame, mango and black sesame_{4,6,11}



Classic caprese 12

mozzarella, tomato and basil₇
(fries - extra 3.00 euros)



Beach Salad 14

lettuce salad with shrimps, cherry tomatoes, avocado, orange and almonds_{7,8}



Pasta Salad 14

with Taggiasca olives, ricotta cream, cherry tomatoes and basil_{1,7}


Casa Nueva Burger 17

beef burger, soft cheese, crispy bacon, lettuce, tomato and Avocado Nueva sauce_{1,3,7,10}
(fries - extra 3.00 euros)



Exotic tuna salad 16

tuna fillets in EVO oil with mango, papaya, coconut, rocket salad and toasted cashews_{4,8}



PANINI (SANDWICHES)

Classic 7.50

cooked ham and young cheese_{1, 7}



Superclassic 7.00

avocado and tomato₁



Caprese 9.00

pesto, mozzarella, tomatoes and basil_{1, 3, 7}



Avocado Toast 12.50

avocado, smoked salmon, egg and black sesame_{1, 3, 4, 11}

DESSERT



Classic tiramisù 9

made with savoiardi biscuits, mascarpone cream, coffee and
cocoa_{1, 3, 7}



Hazelnut and chocolate brownie 9

served with vanilla ice cream_{1, 3, 7, 8}



Crema catalana 8

traditional recipe_{3, 7}



Vanilla ice cream 7

with chocolate or strawberry topping₇



Fresh fruit salad 7

seasonal fresh fruit

ITALIAN APERITIVO

Every day from 5pm to 8pm

Aperitivo Casa Nueva 19

Includes a **classic cocktail/a glass of wine/a beer or soft drink**, served with a tasting
selection from the menu and chef's tapas.

Allergens vary, please ask the staff

Please inform the staff about any allergies or intolerances.

Allergens: 1. Gluten / 2. Crustaceans / 3.

Eggs and derivatives / 4. Fish / 5. Peanuts and derivatives / 6. Soy / 7. Milk and dairy / 8. Nuts /
9. Celery / 10. Mustard / 11. Sesame / 12. Sulphur dioxide and sulphites / 13. Lupins / 14. Molluscs

The cost of any extra ingredient is 2.00 euros each.

All prices are VAT inclusive



Italiano



La nostra cucina

MENU ESTIVO

La nostra selezione è studiata per seguire il ritmo della natura: ogni piatto è preparato al momento con ingredienti di stagione e regala un equilibrio gustativo al passo con i tempi, ma dal leggero retrogusto tradizionale.

PIATTI ALLA CARTA

Tagliere misto 15

di salumi e formaggi, servito con pane caldo, composta fatta in casa e miele_{1,7,12}



Pasta Estate Italiana 14

pasta fredda con pesto genovese, pomodorini e tonno in olio EVO_{1,4,8}



Carpaccio di salmone (COMING SOON) 16

con passion fruit fresco, jalapeño e mandorle tostate_{4,8}



Tartare di manzo (COMING SOON) 18

al coltello, con stracciatella, lime, pepe rosa e sbriciolata di tarallo_{1,7}



Tagliata di pollo 15

con contorno a scelta tra verdure miste di stagione, riso basmati o rucola con pomodorini



Healthy bowl 16

di riso basmati, salmone, avocado, pomodorini, edamame, mango e sesamo nero_{4,6,11}



Caprese 12

classica di mozzarella, pomodoro e basilico₇
(patate fritte - euro 3.00)



Beach Salad 14

insalata di lattuga con gamberetti, pomodorini, avocado, arancia e mandorle_{7,8}



Pasta Salad 14

con olive taggiasche e crema di ricotta, pomodorini e basilico_{1,7}

Casa Nueva Burger 17

burger di manzo, formaggio tierno, bacon croccante, insalata, pomodoro, salsa Nueva all'avocado_{1,3,7,10}
(patate fritte - euro 3.00)



Exotic tuna salad 16

tranci di tonno in olio EVO in insalata con mango, papaya, cocco, rucola e anacardi tostatati_{4,8}

PANINI

Classico 7.50

prosciutto cotto e formaggio giovane_{1, 7}



Superclassico 7.00

avocado e pomodoro₁



Caprese 9.00

pesto genovese, mozzarella, pomodoro e basilico_{1, 3, 7}



Avocado Toast 12.50

avocado, salmone affumicato, uovo e sesamo nero_{1, 3, 4, 11}

DESSERT



Tiramisù classico 9

fatto con savoiardi, crema di mascarpone, caffè e cacao_{1, 3, 7}



Brownie alle nocciole 9

accompagnato da gelato alla vaniglia_{1, 3, 7, 8}



Crema catalana 8

secondo la tradizione_{3, 7}



Gelato alla vaniglia 7

con topping al cioccolato o alla fragola₇



Macedonia di frutta fresca 7

con frutta di stagione

APERITIVO

ogni giorno dalle 17 alle 20

Aperitivo Casa Nueva 19

Comprende un **cocktail classico/un calice/una birra/un soft drink**, accompagnato da una **degustazione mista** di piatti del menù e tapas dello chef

Allergeni variabili, chiedere allo staff

Si prega di informare lo staff di eventuali allergie o intolleranze.

Allergeni: 1. Glutine / 2. Crostacei / 3. Uova e derivati / 4. Pesce / 5. Arachidi e derivati / 6. Soia / 7. Latte e derivati / 8. Frutta a guscio / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Sesamo / 12. Anidride solforosa e solfiti / 13. Lupini / 14. Molluschi

Le aggiunte hanno un costo di euro 2.00 per ingrediente

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA