

Parapiro's

RISTORANTE & PIZZERIA 1985



SI LO DESEA, PUEDE CONSULTAR NUESTRA CARTA DIGITAL
IF YOU WISH, YOU CAN CONSULT OUR DIGITAL MENU

Antipasti - Entremeses - Starters

Provola Tirolese	13
Queso Provolone fundido con speck y tomate fresco Melted Provolone cheese with speck and fresh tomato	
Melanzane alla Parmigiana	13
Berenjenas a la parmesana Aubergines alla parmigiana	
Gamberetti Piccanti con Focaccia	17
Gambas al Pil-Pil con Focaccia (picante) Prawns Pil-Pil with Focaccia (hot)	
Antipasto All'italiana	17
Jamon di Parma DOP, Bresaola Punta D'Anca IGP, Speck ALto Adige PGI, Jamón cocido Ferrarini... Parma ham DOP, Bresaola Punta D'Anca IGP, Speck ALto Adige PGI, Ferrarini ham...	
Antipasto Parapiro's	17
Salmón ahumado, gambas con salsa rosa, fruta y aguacate Smoked salmon, fresh prawns with cocktail sauce, fruit and avocado	
Prosciutto di Parma DOP con melone	17
Jamón di Parma DOP con melón Parma ham DOP with melon	
Bresaola Punta D'Anca	17
Ternera ahumada con rúcula y parmesano Smoked beef meat with rucola and parmesan cheese	
Formaggi Misti	16
Tabla de quesos italianos (Parmigiano Reggiano, Pecorino Moliterno al Tartufo, Gorgonzola DOR...) Mixed italian cheese (Parmigiano Reggiano, Pecorino Moliterno al Tartufo, Gorgonzola DOR..)	
Carpaccio di Angus del Valle de los Pedroches	18
Carpaccio de solomillo de ternera con parmesano, champiñones, apio y salsa vinagreta especial Thinly sliced beef carpaccio with parmesan, mushrooms, celery and a special vinagret sauce	
Tartar di tonno JC Mackintosh Avocado e Tartufo con Focaccia	25
Tartar de Atún JC Mackintosh Aguacate y Trufa con Focaccia JC Mackintosh Tuna Avocado and Truffle Tartar with Focaccia	
Zuppa del Giorno	8
Sopa del día Soup of the day	

Le Insalata - Ensalada - Salads

Insalata Mista Secondo Stagione Ensalada variada del tiempo Mixed salad in season	9
Rucola, Parmigiano e Pomodorini Rúcula, parmesano y tomate cherry Rucola salad, parmesan cheese and cherry tomato	11
Mozzarella alla Caprese di Bufala Mozzarella de Bufala con tomate y albahaca Bufala mozzarella cheese with tomato and basil	13
Avocado Caruso Tartar de aguacate con gambas, tomate, champiñones y apio Avocado tartar with prawns, tomato, mushrooms and celery	15
Burrata Pugliese Burrata, tomate soleado, rúcula y pesto Burrata, dry tomato, rucola and pesto sauce	15
Insalata Capriccio dello Chef Ensalada variada con pollo, virutas zanahoria, calabacín, parmesano... y salsa especial de yogurt Mixed salad with chicken, carrot, zucchini chips, parmesan cheese and a special sauce of yogurt	16
Insalata Parapiro's Ensalada variada con fruta, gambas, queso, acompañada de salsa cóctel Mixed salad with fruit, fresh prawns, cheese and cocktail sauce	16



Il Pane - Pan - Bread

Pane all'aglio Pan de ajo Garlic bread	3
Pane di Pizza Pan de pizza Pizza bread	7
Bruschetta Pan casero con tomate fresco, ajo y albahaca Home made bread with fresh tomato, garlic and basil	8



Pasta Fresca - Fresh Pasta

Toda la pasta se realiza de forma artesanal con semola de grano duro y huevo campero
Fresh pasta made with semolina and free range egg

Fusilli Erbette	15
A las finas hierbas con salsa de tomate y un toque picante With tomato, fines herbs adn spicy sauce	
Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino	15
Con ajo, aceite de oliva virgen extra y chile (picante) With garlic, olive oil and chile (hot)	
Tagliatelle della Casa	17
Con nata, tomate, jamón, aceitunas y champiñones With cream, tomato, ham, olives and mushrooms sauce	
Spaghetti Parapiro's	16
Con salsa especial de verdura With a special vegetarian sauce	
Spaghetti Bolognese	16
Con salsa de tomate y la mejor carne picada With tomato and the best meat sauce	
Spaghetti Carbonara	18
Con huevo, guanciale, queso pecorino y pimienta With egg, guanciale, pecorino cheese and pepper	
Spaghetti Salmone del nord	19
Con salmón ahumado, nata y caviar rojo With smoked norway salmon, cream and red caviar	
Spaghetti Vongole	20
Con almejas salteadas con vino blanco, tomate cherry y ajo With clams cooked with white wine, cherry tomato and garlic	
Spaghetti Scoglio	21
Con marisco salteado con vino blanco, tomate cherry y ajo With fresh seafood cooked with white wine, cherry tomatoes and garlic	



Pasta sin gluten / Gluten free pasta +2€



Pasta Fresca - Fresh Pasta

Crespelle alla Sbirraglia 15

Crepes rellenos de jamón, champiñones, pollo, gratinados con bechamel y roquefort

Crepes with ham, mushrooms, chicken, gratinated with bechamel and roquefort

Crespelle Ricotta e Spinaci 15

Crepes rellenos de ricotta y espinacas gratinados

Crepes with ricotta and spinach

Gnocchi di Patate a Piacere 16

A su gusto (tomate, pesto, 4 quesos...)

With sauce of your choice



Lasagna della Casa 16

Lasaña de la casa gratinada (carne)

Fresh gratinated house lasagne (meat)

Fagottini Formaggi, Pere e Noci 17

Fagottini relleno de queso, pera y nueces con salsa gorgonzola

Fagottini stuffed pear, cheese and nuts with gorgonzola sauce

Tortellini della Casa 17

Rellenos de carne con la salsa de la casa

Stuffed with meat and house special sauce

Ravioli Ricotta e Spinaci 17

Rellenos de requesón y espinacas con salsa de tomate y pesto

Stuffed with ricotta cheese and spinach with tomato and pesto sauce

Tagliolini al Tartufo 24

Tagliolini con trufa fresca, yema escalfada y parmesano

Tagliolini with fresh truffle, poached egg yolk and parmesan cheese

Linguini al Astice 34

Linguini con bogavante

Linguini with lobster

I Risotti - Arroz - Rice

Risotto Marinara

Arroz carnaroli con marisco
Carnaroli Rice with seafood

18

Risotto Funghi e Parmigiano Reggiano

Arroz carnaroli con boletus y queso parmesano
Carnaroli Rice with wild mushrooms and parmesan cheese

18



Dal Mare - Del Mar - From the Sea

Salmone alla brace

Salmón a la brasa
Grilled salmon

21

Trota al Cartoccio

Trucha horneada con tomate y marisco
Trout with tomato and fresh seafood

24

Salmone sous vide al Pepe Rosa

Salmón concinado a baja temperatura con crema, mostaza dijon y pimienta rosa
Salmon sous vide with cream, dijon mustard and pink pepper

24

Pesce del giorno

Pescado del día
Fish of the day

24

Tagliata di Tonno JC Mackintosh

Lomo de Atun JC Mackintosh fileteado y salteado con AOVE, ajo y romero
Loin of Tuna JC Mackintosh filleted and sauteed with AOVE, garlic & rosemary

25

Sogliola alla brace

Lenguado a la brasa
Grilled sole

28

Sogliola Meunière

Lenguado con salsa de vino blanco, limón y mantequilla
Sole with white wine, lemon and butter sauce

32



*Todos las carnes y pescados son servidos con patatas y verduras del día
*All meat and fish are garnished with vegetables of the day and potatoes

Le Carni - Carnes - Meat

Filetto di maiale al gorgonzola **23**

Solomillo de cerdo con salsa gorgonzola

Pork filet steak with gorgonzola sauce

Pollo Valdostana **20**

Escalopines de pollo con jamón y queso fundido

Chicken escalopine with ham and melted cheese

Scaloppine Parapiro's **23**

Escalopines cocinados con salsa especial de verdura

Veal scalopes with tomato and vegetables sauce

Scaloppine ai funghi **23**

Escalopines con nata y champiñones

Veal scalopes with cream and mushrooms

Costoletta alla Milanese **24**

Chuleta empanada con spaghetti al pomodoro

Breadcrumbs chop with spaghetti pomodoro

Costolettine d'Agnello alla brace (French Rack New Zealand) **28**

Chuletitas de cordero lechal a la brasa

Grilled baby lamb chops

Cosciotto d'Agnello a bassa temperatura **28**

Pierna de cordero lechal a baja temperatura

Slow cooked baby lamb leg

*Todos las carnes y pescados son servidos con patatas y verduras del día

*All meat and fish are garnished with vegetables of the day and potatoes

Le Carni - Carnes - Meat

Spedino misto alla brace **24**

Pinchito de carne variada a la brasa (cerdo, pollo y ternera)

Grilled mixed kebab (pork, chicken and beef)

Entrecot di Angus del Valle de los Pedroches alla brace (450 gr aprox.) **30**

Entrecot de ternera a la brasa

Grilled sirloin steak

Costoletta di Vitello alla Toscana (400 gr aprox.) **27**

Chuleta de ternera lechal de Ávila (blanca) salteada con AOVE, ajo y romero

Veal chop sautéed with olive oil, garlic and rosemary

Filetto di Angus del Valle de los Pedroches alla brace (250 gr aprox.) **30**

Solomillo de ternera a la brasa

Grilled fillet steak

Filetto di Angus al Pepe Verde **33**

Solomillo de ternera con salsa a la pimienta

Fillet steak with pepper sauce

Filetto di Angus Rossini **36**

Solomillo de ternera con Marsala, foie gras y trufa fresca

Fillet steak with Marsala wine sauce, foie gras and fresh truffle

Tagliata di Angus, Rucola e Parmigiano **29**

Solomillo de ternera fileteado con rúcula y parmesano

Filletted sirloin steak with rucola and parmesan cheese



*Todos las carnes y pescados son servidos con patatas y verduras del día

*All meat and fish are garnished with vegetables of the day and potatoes

Pizza al Horno de Leña - Pizza Wood Oven

Nuestras pizzas están elaboradas con masa madre y un mínimo de 48 H. de maduración.

Our pizzas are made with sourdough and are matured for a minimum of 48 hours.

Margherita	11
Tomate, mozzarella fior di latte y orégano Tomato, mozzarella fior di latte and oregano	
Al Prosciutto	14
Tomate, mozzarella fior di latte, jamón Ferrarini y orégano Tomato, mozzarella fior di latte, Ferrarini ham and oregano	
4 Formaggi	15
Tomate, mozzarella fior di latte, parmesano, gorgonzola, taleggio y orégano Tomato, mozzarella fior di latte, parmesan, gorgonzola, taleggio and oregano	
Romana	15
Tomate, mozzarella fior di latte, anchoas, alcaparras y orégano Tomato, mozzarella fior di latte, anchovies, capers and oregano	
Prosciutto e Funghi	15
Tomate, mozzarella fior di latte, jamón Ferrarini, champiñones y orégano Tomato, mozzarella fior di latte, Ferrarini ham, mushrooms and oregano	
Hawai	15
Tomate, mozzarella fior di latte, jamón Ferrarini, piña y orégano Tomato, mozzarella fior di latte, Ferrarini ham, pineapple and oregano	
Capricciosa	15
Tomate, mozzarella fior di latte, alcachofas, anchoas, aceitunas y orégano Tomato, mozzarella fior di latte, artichokes, anchovies, olives and oregano	
4 Stagioni	15
Tomate, mozzarella, alcachofas, jamón Ferrarini, champiñones y orégano Tomato, mozzarella, artichokes, Ferrarini ham, mushrooms and oregano	
Al Tonno	15
Tomate, mozzarella fior di latte, atún, cebolla y orégano Tomato, mozzarella fior di latte, tuna, onion and oregano	
Al salame picante (pepperoni)	15
Tomate, mozzarella fior di latte, pepperoni y orégano Tomato, mozzarella fior di latte, pepperoni and oregano	
Bavarese	16
Tomate, mozzarella, salchichas, huevo campero y orégano Tomato, mozzarella, sausages, country egg and oregano	

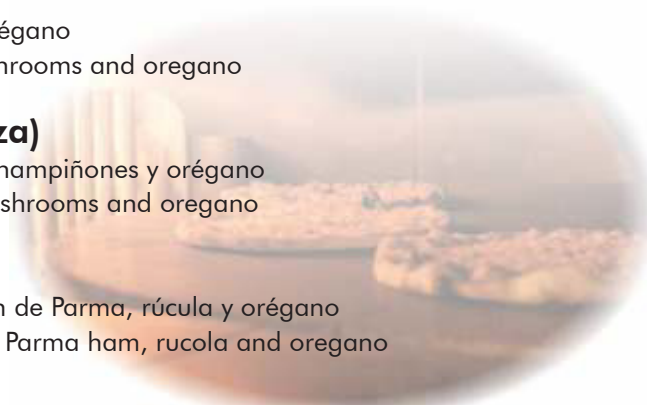


Pizza sin gluten / Gluten free pizza +2€



I.V.A. incluido - V.A.T. included

Burratina	16
Tomate, burrata, pesto, tomate seco y orégano Tomato, burrata, pesto, dry tomato and oregano	
Gorgonzola e Speck	17
Tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck y orégano Tomato, mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck and oregano	
La Dama Bianca	17
Mozzarella fior di latte, cebolla, nata, panceta ahumada y orégano Mozzarella fior di latte, onion, cream, bacon and oregano	
Ortolana	16
Tomate, mozzarella fior di latte, verduras a la brasa y orégano Tomato, mozzarella fior di latte, grilled vegetables and oregano	
Campagnola	17
Tomate, mozzarella fior di latte, pollo, boletus y orégano Tomato, mozzarella fior di latte, chicken, wild mushrooms and oregano	
Calzone (pizza cerrada - closed pizza)	16
Tomate, mozzarella fior di latte, jamón Ferrarini, champiñones y orégano Tomato, mozzarella fior di latte, Ferrarini ham, mushrooms and oregano	
Parma	19
Tomate, mozzarella fior di latte, Parmesano, jamón de Parma, rúcula y orégano Tomato, mozzarella fior di latte, Parmesan cheese, Parma ham, rucola and oregano	
Al Salmone	18
Tomate, mozzarella fior di latte, salmón ahumado y orégano Tomato, mozzarella fior di latte, smoked salmon and oregano	
Valtellina	19
Tomate, mozzarella fior di latte, breasola Punta d'Anca, rúcula, parmesano y orégano Tomato, mozzarella fior di latte, breasola from Punta d'Anca, rucola, parmesan and oregano	
Frutti di mare	19
Tomate, mozzarella fior di latte, marisco y orégano Tomato, mozzarella fior di latte, seafood and oregano	
Al Carpaccio	20
Tomate fresco, mozzarella fior di latte, lonchas de ternera, parmesano, rucula y orégano Fresh tomato, mozzarella fior di latte, beef, parmesan, rucola and oregano	
Stella Burrata	21
Burrata, Rúcula, Jamón de Parma, Tomate seco y orégano con forma de estrella Burrata, Rocket, Parma Ham, dry tomato and oregano in the shape of a stripe	
Pizza Tartufo	23
Mozzarella fior di latte, Parmesano, Yema de Huevo campero, Guanciale, Trufa fresca y Orégano Mozzarella fior di latte, Parmesan Leafs, Egg Yolk, Guanciale, Fresh Truffle and oregano	
Pizza Tartar di Tonno JC Mackintosh	26
Burrata deshilachada, tartar de atún, rúcula y un toque de siracha Shredded burrata, tuna tartare, rocket and a touch of siracha	




Pizza sin gluten / Gluten free pizza +2€


Menu Bambini - Menú Niños - Kid's Menu

Pizza (margherita o al prosciutto) 9

Pizza margarita o con jamón

Margherita pizza or with ham

Fusilli Bolognese 10

Fusilli boloñesa

Bolognese Fusilli

Pollo (alla brace o alla milanese) 10

Pollo a la brasa o a la milanese con patatas fritas

Grilled chicken or milanese with chips

PREGUNTE POR NUESTRO PLATOS FUERA DE CARTA
ASK FOR OUR OFF-MENU DISHES

Información de alérgenos disponible bajo petición



PESCADOL



FRUTOS
SECOS



ÁCEOS



MOSTAZA



CACAHUETES



SOJA



CEREALES
CON GLUTEN



CRUSTACEOS



SULFITOS



SÉSAMO



MOLUSCOS



APIO



ALTRAMUCES



HUEVOS