

Girromatto



Cucina Romana




@giromattorestaunte

La cocina de Giromatto se inspira en la tradición culinaria romana.

Para nosotros la dedicación y la búsqueda de la materia prima es lo más importante, junto a la simplicidad de los platos.



PREGUNTA POR
NUESTRO PLATO
DEL DÍA



ASK FOR
OUR DAILY
SPECIAL

Giromatto's cuisine is inspired by the Roman culinary tradition.

We strongly believe upon dedication and research of raw material, together with simplicity of the dish.

Precios en € con el 10% de IVA incluido
Prices shown in €, 10% VAT included

Giromatto

ENTRANTES

ENTRANTE FAVORITO / PEOPLE'S FAVOURITE

Milhojas de berenjenas estilo Giulia → 8,5 (ud.)

Con mozzarella DOP, tomate San Marzano y albahaca

Aubergine millefeuille with PDO mozzarella, San Marzano tomato and basil



Caprese tibia → 13,5

Con mozzarella DOP, tomate fresco y aceite de albahaca

Warm caprese with PDO mozzarella, fresh tomato and basil oil



EL ENTRANTE IDEAL
THE IDEAL STARTER

Alcachofas a nuestra manera → 12

Alcachofas a la plancha con menta

Grilled artichokes with mint



Burrata y culatta → 22

Burrata y jamón culatta

Burrata and culatta ham



Albondigas en salsa → 12

Bolitas de carne picada de ternera y cerdo, fritas, con perejil, albahaca y salsa de tomate casera

Deep-fried beef and pork meatballs with parsley, basil, and homemade tomato sauce

Raviolone del Rione Prati → 12

Raviolone de pasta casera relleno de rabo de ternera con crema de nata, parmesano y uva pasa

Homemade veal-tail stuffed raviolone pasta with cream, parmesan and raisins



Mejillones y almejas a la marinara → 17

Almejas, mejillones, tomate cherry, pimienta negra, vino blanco, perejil y ajo

Clams and mussels with cherry tomatoes, black pepper, white wine, parsley and garlic



PASTAS ↗

ITALIANA AUTÉNTICA / AUTHENTIC ITALIAN

Spaghetti Carbonara → 20

Parmesano, pecorino, guanciale, huevo y pimienta negra
Parmesan, pecorino, guanciale, egg and black pepper



Rigatoni all'Amatriciana → 19

Guanciale, salsa de tomate y cebolla / *Guanciale, tomato sauce and onion*

Rigatoni alla Gricia → 20

Guanciale, pecorino y pimienta negra / *Guanciale, pecorino and black pepper*

Tagliolini Cacio e pepe → 20

Queso pecorino y pimienta negra / *Pecorino cheese and black pepper*
(pasta fresca al huevo)

Fettuccine Giggetto → 21

Alcachofas, menta y pecorino / *Artichokes, mint and pecorino*
(pasta fresca al huevo)

Spaghetti con albondigas → 18

Bolitas de carne picada de ternera y cerdo fritas, con perejil, albahaca y salsa de tomate casera
Deep-fried beef and pork meatballs with parsley, basil, and homemade tomato sauce

Rigatoni Gioviale → 22

Pesto de albahaca y nueces, tomate cherry, calabacín, provola ahumada y pecorino
Basil and walnut pesto, cherry tomato, zucchini, smoked provola and pecorino

Spaghetti con almejas → 22

Vino blanco ajo y perejil / *Clams, white wine, garlic and parsley*

Spaghetti Giromatto → 23

Gambas, tomate cherry, burrata, piel de limón, perejil y pimienta negra / *Prawns, cherry tomato, burrata, lemon peel, parsley and black pepper*

Spaghetti Frutti di Mare → 26

Almejas, mejillones, cigalas, gambas y calamares. Con tomate cherry fresco, ajo y perejil
Clams, mussels, langoustines, prawns, and squid with fresh cherry tomatoes, garlic, and parsley

Pasta fresca al huevo

Pasta seca

Pasta sin gluten



Go Big!

Opción pasta XL → +5

Todas las pastas pueden hacerse sin gluten

Gluten-free option → + 2,5

Giromatto

ENSALADAS



Ensalada mixta → 6

Para dos personas → 12

Mix de lechugas, espinaca fresca, rúcula, zanahoria, tomate cherry, cebolla y albahaca

Mixed lettuces, fresh spinach, arugula, carrot, cherry tomatoes, onion, and basil

Ensaladas de Espárragos → 16

Mix de lechugas, espinacas baby, zanahoria, espárragos a la plancha, huevo poché y albahaca

Mixed lettuces, baby spinach, carrot, grilled asparagus, poached egg, and basil

Ensalada Giromatto → 20

Gambas, burrata, tomate, mix de lechugas, calabacín, rúcula, zanahorias, piel de limón

Prawns, burrata, tomato, mixed lettuces, zucchini, arugula, carrots, and lemon zest

Porchetta di Ariccia IGP → 19

Carne de cerdo marinada cocinada al horno 5 horas con patatas
Marinated pork meat slow-cooked in oven for 5 hours with potatoes

Saltimbocca alla romana → 20

Lomo de ternera lechal rebozado en harina con vino blanco, recubierto de jamón, salvia. Cocinado en mantequilla, acompañado de puré de patatas

Suckling veal loin marinated in extra virgin olive oil and white wine, topped with ham, sage, butter and flour with mashed potatoes



Cotoletta alla milanese → 8 cada/each 100g

La verdadera Milanese de ternera lechal rebozada y cocinada en mantequilla, con patatas, rúcula, tomate cherry y alioli de albahaca
Tender milk-fed veal loin, dusted with flour, finished in butter, served with roasted potatoes, arugula, cherry tomatoes, and basil aioli



PRINCIPALES

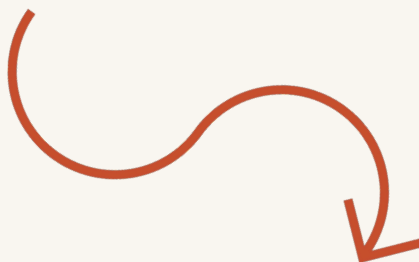
IDEAL PARA
COMPARTIR
IDEAL TO SHARE

Pan / Bread → 2,5 p.p

Pan casero de masa madre con salsa de calabacín /
Homemade sourdough bread and sauce → 5



POSTRES



DA INVIDIA

Tiramisù → 8

Mascarpone, yema de huevo pasteurizada, savoiardi, café y chocolate negro

Mascarpone, pasteurized egg yolk, savoiardi, coffee and dark chocolate



Tarta de chocolate → 7

Chocolate negro 70%, mantequilla, huevos y harina sin gluten

Dark chocolate 70%, butter, eggs and gluten-free flour



Cheesecake → 7,5

Mascarpone, Philadelphia, yogur, queso fresco, galletas y mantequilla

Mascarpone, Philadelphia, yogurt, fresh cheese, biscuits and butter



Crostata Nutella y peras → 8

Clásica tarta italiana crujiente hecha con mantequilla, harina y huevos, con Nutella y lonchitas de pera. Cocida al horno.

Classic oven-baked Italian crunchy cake made with butter, flour and eggs, Nutella and thin-sliced pear.



VINOS

TINTOS



Pontormo Chianti 27/5 (c)

Sangiovese, Canaiolo

Peramor DO Ribera del Duero → 27/5 (c)

100% Tempranillo

Tres filas Mencía → 29/5,5 (c)

DO Bierzo 100% Mencía

Montepulciano DOC Tenuta Ulisse → 29,5/6 (c)

100% Montepulciano

Montepulciano DOC Tenuta Ulisse → 57

Magnum 1.5lt

Ripasso Classico Sup → 30

Corvina, Corvinone y Rondinella

Primitivo → 33

Passo del Cardinale, Primitivo, Manduria DOP, 100% primitivo

Sherazade Nero D'Avola Doc Donnafugata → 33

100% Nero D'Avola

Amarone Classico DOCG Farina → 75

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta

Barolo Docg Marcesasco → 97

100% Nebbiolo

Brunello di Montalcino DOCG Altesino → 89

100% Sangiovese

Peter Solva Pinot Nero → 49

Sudtirol-Alto Adige DOC 100% Pinot nero

Renato Ratti Barbera → 36

Alba DOC /Asti DOCG 100% Barbera

Vaquos DO Ribera del Duero → 44

100% Tinta Fina

Guado al Melo Rute Bolgheri Rosso → 44

DOC Cabernet Sauvignon, Syrah

Gaja Sito Moresco → 90

Langhe DOC, Nebbiolo, Barbera, Merlot 90

Son Juliana Cuvée #2 → 32

IGP Vi de la Terra Mallorca, Cabernet Sauvignon, Merlot

Bulgarini Rosso Bruno → 34

Corvina, Merlot, Cabernet Sauvignon

Barbaresco dei Produttori → 72

DOCG 100% Nebbiolo

Vol Lliure Igp Terra Mallorca → 49

Syrah, Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon

BLANCOS

Gio' Chardonnay Trevenezie Igt → 25/5 (c)

100% Chardonnay

Peramor Verdejo DO Rueda → 25/5 (c)

100% Verdejo

Pinot Grigio DOC delle Venezie → 27/5,5 (c)

100% Pinot Grigio

Albariño Tradicional DO Rias Baixas → 29

Bodega Anadigna, 100% Albariño

Albariño sobre Lias (et Negra) → 33

DO Rias Baixas

Bodega Anadigna, 100% Albariño

Vermentino Poggio al Tesoro Bolgheri → 39

DOC 100% Vermentino

Due del Monte Bianco Collio → 35

DOC Friulano, Sauvignon, Malvasia, Chardonnay

Livio Felluga Sharis → 39

DOC Bianco delle Venezie, Chardonnay, Ribolla Gialla

Lugana DOC 010 Bulgarini → 37

100% Lugana

Son Juliana Cuvée #1 → 32

IGP Vi de la Terra Mallorca, Prensal Blanco,

Giró Ros, Moscatell

Monlut Sauvignon DOC Friuli Colli Orientali → 35

100% Sauvignon

Anthilia Sicilia Bianco DOC Donnafugata → 33

(Lucido) Catarrato e otras uvas autóctonas

Lulo Godello DO Ribeiro → 27

Godello, Teixadura

PREGUNTE POR NUESTRA

SELECCIÓN PRIVADA

ASK FOR OUR PRIVATE SELECTION

ROSADOS

Every Day Farina → 25/5 (c)

Corvina, Rondinella, Molinara

Bulgarini Chiaretto del Garda → 32

Groppello, Sangiovese, Marzemino, Barbera

Cassiopea Poggio al Tesoro → 33

Rosato IGT, Cabernet Franc, Merlot

Mabilia Ciro' Rose' Doc Ippolito → 29

100% Gallippo

Chateau Terrebonne Cotes Provence → 34

Aop

Cinsault, Grenache, Syrah

ESPUMOSOS

Prosecco Superiore Valdobbiadene

→ 28/6,5 (c)

Docg Ca'Salina, 100% Glera

Prosecco Rose' Doc Biologico → 28

Millesimato La Jara Glera, Pinot Noir

Bellavista Franciacorta Docg → 57

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco

Champagne Ruinart Brut → 120

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Champagne de la casa → 70

Vino para dessert → 6 (c)

APERITIVO

VERMUT

Vermut de la casa → 6

House Vermouth

Martini rojo → 5

Red Martini

Martini blanco → 5

White Martini

Cinzano → 5



EL RINCÓN DEL CAMPARI

Crodino (sin alcohol) → 4.5

Campari Shakerato → 9

Aperol Spritz → 9

Campari Shakerato con vodka

o ginebra → 10

Campari shaken with vodka or gin

Negroni → 10

Campari, Martini y ginebra / Campari, Martini and gin

Negroni Sbagliato → 10

Campari, Martini y Prosecco

Americano → 10

Campari y Martini (soda/agua con gas)

MiTo → 10

Campari, Martini y una rodaja de naranja

Campari, Martini and an orange slice

Hugo → 9

Sirope de flor de sauco y prosecco / Elderflower syrup and prosecco

Expresso Martini → 10

Vodka, licor de café y café / Vodka, coffee liqueur, and coffee

Giromery → 10

Zumo de tomate, vodka, tabasco, limón, sal y pimienta

Tomato juice, vodka, tabasco, lemon, salt and pepper

DESTILADOS

LICORES

- Hierbas → 3,5
- Baileys → 4,5
- Limoncello → 4,5
- Amaro → 5
- Amaretto di Saronno → 5
- Grappa → 6
- Grappa Invecchiata → 6

GIN

- Seagrams → 9
- Tanqueray ten → 10
- Bulldog → 10
- Martin Miller → 12
- Gin de la casa → 10
- Monkey → 12

Todos los gin son combinados y se sirven con tónica premium
All those combined are served with premium tonic

RON

- | | solo / mix |
|-------------|------------|
| Havana 7 → | 8 / 10 |
| Matusalem → | 10 / 12 |
| Brugal → | 10 / 12 |
| Zacapa 23 → | 10 / - |

VODKA

- | | solo / mix |
|--------------|------------|
| Grey Goose → | 8/12 |
| Sky Vodka → | 6/10 |
| Belvedere → | 9/11 |
| Beluga → | 10/13 |

WHISKY

- | | solo / mix |
|-----------------|------------|
| Ballantines → | 6 / 9 |
| Jack Daniel's → | 7 / 10 |
| Jameson → | 8 / 11 |
| Chivas 12 → | 8 / 11 |
| Glenrothes → | 9 / 12 |

OTROS

CERVEZA

- Draft beer*
- Caña Estrella Damm → 3 / 5
- Botella / Bottle*
- Estrella Damm sin alcohol → 3
Alcohol free
 - Estrella Damm sin gluten → 4
 - Alhambra Reserva 1925 → 4,5
 - Nastro Azzurro → 4

AGUA

- Agua sin gas Font Major 0,5 → 3
Still water Font Major
- Agua con gas San Pellegrino 0,5 → 3.90
San Pellegrino water

REFRESCOS

- Coca Cola / Coca Zero → 3,5
- Fanta naranja / limón → 3,5
- Nestea / Sprite → 3,5

CAFÉ

- Café → 2,1
- Descafeinado → 2,1
- Café con leche → 3
- Carajillo → 4,2
Coffee with liqueur
- Infusiones → 3
Tea
- Camomilla - Menta - Roibos - Té negro

PIDE POR ALGO ESPECIAL

ASK FOR
SOMETHING SPECIAL

ALÉRGENOS

- | | |
|--|--|
|  Lácteos |  Huevos |
|  Contiene gluten |  Pescado |
|  Crustáceos |  Cacahuets |
|  Granos de sésamo |  Soja |
|  Dióxido de azufre y sulfitos |  Frutos secos |
|  Moluscos |  Apio |
|  Altramuces |  Mostaza |

[Para más información sobre alérgenos consultar al personal](#)



Giromatto



@giromattorestaurante