



SÓLLER



Cucina Romana

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 → 10 (ud.)

Con mozzarella DOP, tomate San Marzano y albahaca

Aubergine millefeuille with PDO mozzarella, San Marzano tomato and basil



EL ENTRANTE IDEAL
THE IDEAL STARTER

Alcachofas a nuestra manera → 14

Con alcachofas al grill con menta

Grilled artichoke with mint



Burrata y culatta → 24

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

Carpaccio de ternera → 18

Carne cruda de ternera con aceite de trufa, trufa negra fresca y escamas de queso parmesano

Raw beef with truffle oil, fresh black truffle, and parmesan flakes



Mejillones y almejas a la marinara → 19

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

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



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

Ensalada Caprese → 16,50

Con mozzarella di bufala tomate y albahaca

With buffalo mozzarella, tomato and basil



Ensaladas de Espárragos → 18

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 tibia de pulpo → 20

Pulpo, patatas, apio, tomate cherry, tomate seco y olivas taggiasca

Octopus, potatoes, celery, cherry tomatoes, sun-dried tomatoes, and taggiasca olives



Ensalada Giromatto → 21

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

Mixed prawns, burrata, tomato, mixed lettuces, zucchini, arugula, carrots, and lemon zest



ITALIANA AUTÉNTICA / AUTHENTIC ITALIAN

Spaghetti Carbonara → 21

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

**Rigatoni all'Amatriciana → 20**

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

Rigatoni alla Gricia → 21

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 Gigetto → 22

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 → 23

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

Aglio, Olio e Peperoncino → 16

Aceite de oliva, ajo, guindilla y perejil / *Extra virgin olive oil, garlic, chili, and fresh parsley*

Spaghetti con almejas → 22

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

Spaghetti Giromatto → 24

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

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

Bogavante y tomate cherry → 29

Pasta con bogavante, salsa de tomate cherry y perejil
Pasta with lobster, cherry tomato sauce, and parsley

Pasta fresca al huevo



Pasta seca



Pasta sin gluten



Todas las pastas pueden hacerse sin gluten
Gluten-free option → + 2,5

PRINCIPALES

IDEAL PARA
COMPARTIR
IDEAL TO SHARE

Porchetta di Ariccia IGP → 20

Carne de cerdo marinada cocinada al horno 5/8 horas con patatas
Marinated pork meat slow-cooked in oven for 5/8 hours with potatoes

Saltimbocca alla romana → 24

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 → 8,8 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 and sautéed in white wine, layered with ham and sage, finished in butter, served with roasted potatoes



Gambas de Sóller a la Sal → 27

Con ensalada / *With salad*



Pan / Bread → 2,5 p.p

Pan sin gluten / *Gluten-free bread* → 3,5

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



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, mantequilla, huevos y harina sin gluten
Dark chocolate cake, butter, eggs and gluten-free flour



Cheesecake → 8

Mascarpone, Philadelphia, yogur, queso fresco, galletas y mantequilla
Mascarpone, Philadelphia, yogurt, fresh cheese, biscuits and butter



Crostata Nutella y peras → 9

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.



POSTRES



ALÉRGENOS



Lácteos



Contiene gluten



Crustáceos



Granos de sésamo



Dióxido de azufre y sulfitos



Moluscos



Altramuces



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Frutos secos



Apio



Mostaza

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

Giro



@girosoller