



NIÑO MALO

GASTRO BAR

ESPAÑOL

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

BARIUM* (V) € 9
Salsa de tomate, mozzarella Fiordilatte y queso Pecorino

CABRA* € 12
Tacos de maíz de carne de cabra, crema de queso de cabra y mayonesa de Ras el Hanout

NO NAME* (V) € 12
Buñuelos de harina de garbanzo y verduras con salsa de yogur y miel

ZAMBÚ € 16
Zamburiñas envueltas en tocino ahumado italiano con mayonesa de avocado y mayonesa de sriracha

TE QUIERO MUCHO* € 25
Fritura de langostinos, calamares y verduras con mayonesa de wasabi

GYOZPACHO € 15
Gyoza, ravioles chinos rellenos de cochinillo negro de Fuerteventura con gazpacho de mango, glassa de vinagre balsamico de Modena

LAN KI ATUN* € 15
Pintxos de langostinos y atun a la plancha, cubitos de arroz en tinta de calamar, el nuestro kimchi coreano y ensalada wakame, con mayonesa de ajo negro, de curry y de wasabi

SUSHI TACOS* € 15
Tacos de alga Nori, arroz sushi a la espirulina azul, wakame y salsa Teriyaki

- LANGOSTINOS / MANGO / MAYONESA DE CURRY
- ATÚN / AVOCADO / MAYONESA DE WASABI
- HEÜRA-CARNE DE SOJA / PITAYA/ MAYONESA DE SÉSAMO (V)
- SALMÓN / PEPINO / QUESO CREMA

PINSA ROMANA

PEQUEÑA GRANDE

TOM&MOZZ* (V) € 10 € 15
Tomatitos, mozzarella Fiordilatte y rúcula

GARDEN* (V) € 10 € 15
Verduras al horno, tomatitos, mozzarella Fiordilatte y albahaca

CARBONARA* € 12 € 18
Guanciale, crema Carbonara, mozzarella Fiordilatte, crema de queso Pecorino

PASTRAMI* € 12 € 18
Carpaccio de tapa de pecho de ternera ahumada, salsa César, escamas de queso Parmesano, pepinillos, alcaparrones y rúcula

BOLAS* € 12 € 18
Albóndigas de carne, salsa de tomate, mozzarella Fiordilatte y queso Parmesano

LA PASTA

EL NIÑO* (V)	€ 15
Maccarones de Caponata de berenjenas, grelos, piñones, aceitunas y crema de Burrata	
CARBONARA*	€ 15
Spaghetti con yema de huevo, guanciale, pimienta y queso Pecorino	
+ LAMINAS DE TRUFA NEGRA	€ 19
RA PÚ *	€ 19
Linguine con pulpo, tomatitos, aceitunas negras, alcaparras y ralladura de limón	
PAPPA CABRA*	€ 19
Pappardelle, cintas anchas de pasta al huevo caseras con estofado de cabra en salsa de tomate y crema de queso Parmesano	
PAD THAI*	€ 21
Tallarines de arroz, zanahorias, cebolletas, setas Shiitake, huevo, cacahuètes, lemongrass, col china, jengibre, salsa de ostras, salsa de tamarindo y lima	
RAMEN*	€ 23
Espaguetis caseros al huevo, caldo dashi de setas Boletus, huevo duro marinado, pimientos, cebolletas, col china, mixto de setas, jengibre y lemongrass	
LANGOSTINOS MAGRET DE PATO TATAKI DE ATÚN HEÜRA-CARNE DE SOJA (V)	

LOS ESPECIALES

STOKKA*	€ 21
Bacalao crujiente con empanado de maíz, cebollas caramelizadas y patatas arrugadas con mayonesa de ajo negro y salsa Teriyaki	
PULP	€ 25
Pulpo asado con pimientos de Padrón, patatas arrugadas, mayonesa de anchoas y salsa de ostras	
BELLY	€ 18
Panceta de cerdo cocinada a baja temperatura y caramelizada al horno con puré de patatas y nuestro kimchi coreano	
BÜÜS	€ 23
Osobuco de ternera, crema de arroz al azafrán, avellanas tostadas, chips de puerro y polvo de regaliz	
LA BOLUDA	€ 23
Tagliata de entraña a la plancha con puré de patatas, rúcula, escamas de queso Grana y glasa de vinagre de balsamico de Modena	
MISS BERNY (V)	€ 18
Berenjenas al horno al miso, jarabe de agave, salsa de soja y semillas de sésamo sobre hummus de garbanzo	

***TENEMOS OPCIONES PARA VEGETARIANOS, VEGANOS Y CELIACOS** 

CERVEZAS

DE GRIFO

ESTRELLA DAMM

Caña	€ 2.5
Jarra	€ 5
Complot IPA Tercio 0.33 cl.	€ 5

BOTELLAS

Turia	€ 4
Damm lemon	€ 4
Damm 0/0	€ 4
Daura sin gluten	€ 4
Estrella Galicia	€ 4
1906	€ 4
Artesanal	€ 7
Italiana	€ 4

BEBIDAS

Agua sin gas	€ 3
Agua con gas	€ 3
Coca cola – Cola zero	€ 3.5
Nestea - Aquarius	€ 3
Tónica	€ 3
Zumos naturales	€ 5



NIÑO MALO
GASTRO BAR



VINOS



TINTO

S. Anna Merlot – Cabernet (Venezia)	€ 5	€ 18
Eridano Tempranillo (Rioja)	€ 5	€ 21
Riberal Tempranillo – Tinto fino (Ribera del Duero)		€ 23
Madre terra Negramaro – bio (Puglia)		€ 27
Quiquere Listan negro (Tenerife)	€ 5	€ 23

BLANCO

Señorío De Lizia Verdejo (Rueda)	€ 5	€ 18
María de Molina Verdejo sur lías (Rueda)		€ 21
Ouro de miño Ribeiro (Galicia)		€ 21
Vega serantes Albariño (Galicia)		€ 25
Pinot grigio delle Venezie (Veneto)		€ 23
Paladín Sauvignon (Veneto)		€ 23
Quiquere Listan blanco – Verdello (Tenerife)	€ 5	€ 21
Quiquere Afruitado Listan blanco – Moscatel (Tenerife)	€ 5	€ 21

ROSADO

Lebbio Sangiovese – Merlot (Toscana)	€ 5	€ 19
--------------------------------------	-----	------

BURBUJAS

Allungo Spumante millesimato extra dry veg (Veneto)	€ 5	€ 19
Prosecco doc extra dry veg (Treviso)	€ 5	€ 23
Col de Metz docg extra brut veg (Valdobbiadene)		€ 27

CÓCTELES

SPRITZ Aperol | Campari | Limoncello

AMERICANO

NEGRONI

MARTINI COCKTAIL

BLACK RUSSIAN

MARGARITA

MOJITO

MOSCOW MULE

SOUR

GIN TONIC

Tanqueray	€ 9
Mare	€ 10
Hendricks	€ 10
Beso de La Mulata	€ 12
Gin 72	€ 12



NIÑO MALO

GASTRO BAR

ITALIANO

PER INIZIARE E CONDIVIDERE

BARIUM* (V)	€ 9
Panzerotto ripieno di passata di pomodoro, mozzarella Fiordilatte e Pecorino	
CABRA*	€ 12
Tacos di mais con carne di capra, crema di formaggio di capra e maionese al Ras el Hanout	
NO NAME* (V)	€ 12
Frittelle di farina di ceci e verdure miste con salsa allo yogurt e miele	
ZAMBÚ	€ 16
Cappesante atlantiche avvolte da pancetta affumicata italiana con maionese di avocado e maionese di Sriracha	
TE QUIERO MUCHO*	€ 25
Frittura mista di gamberi, calamari e verdure con maionese al wasabi	
GYOZPACHO	€ 15
Gyoza, ravioli cinesi ripieni di maialino nero di Fuerteventura con gazpacho di mango, glassa di aceto balsamico e menta fresca	
LAN KI ATUN*	€ 15
Pintxos di gamberi e tonno alla piastra su cubetti di riso al nero di seppia, il nostro kimchi coreano e insalata wakame, con maionese all'aglio nero, al curry e al wasabi	
SUSHI TACOS*	€ 15
Tacos di alga Nori, riso per sushi alla spirulina blu, insalata wakame e salsa Teriyaki	
• GAMBERI / MANGO/ MAIONESE AL CURRY	
• TONNO / AVOCADO/ MAIONESE AL WASABI	
• HEÜRA-CARNE DI SOIA / PITAYA/ MAIONESE AL SESAMO (V)	
• SALMONE / CETRIOLO / FORMAGGIO CREMOSO	

PINSA ROMANA

	PICCOLA	GRANDE
TOM&MOZZ* (V)	€ 10	€ 15
Pomodorini, mozzarella Fiordilatte e rucola		
GARDEN* (V)	€ 10	€ 15
Verdure al forno, pomodorini, mozzarella Fiordilatte e basilico		
CARBONARA*	€ 12	€ 18
Guanciale, crema Carbonara, mozzarella Fiordilatte, crema di Pecorino		
PASTRAMI*	€ 12	€ 18
Carpaccio di punta di petto di manzo affumicata, salsa Caesar, scaglie di Grana cetriolini, fiori di capperi e rucola		
BOLAS*	€ 12	€ 18
Polpettine di carne, passata di pomodoro, mozzarella Fiordilatte e Grana padano		

LA PASTA

EL NIÑO* (V) € 15
Maccheroni con Caponata di melanzane, friarielli, pinoli, olive e crema di Burrata

CARBONARA* € 15
Spaghetti con tuorlo d'uovo, guanciale, pepe nero e pecorino
+ LAMINE DI TARTUFO NERO € 19

RA PÚ* € 19
Linguine con ragú di polpo con pomodorini, olive nere, capperi, basilico e limone grattugiato

PAPPA CABRA* € 19
Pappardelle caserecce con stracotto di capra al pomodoro e crema di Grana Padano

PAD THAI* € 21
Tagliatelle di riso, carote, cipollotti, funghi Shiitake, noccioline, uovo, lemongrass, zenzero, cavolo cinese, salsa d'ostriche, salsa al tamarindo e lime

RAMEN* € 23
Spaghetti all'uovo, brodo dashi di funghi Porcini, peperoni, cipollotti, cavolo cinese, misto di funghi, uovo sodo marinato, zenzero, lemongrass

GAMBERI | PETTO D'ANATRA | TATAKI DI TONNO | HEURA (V)

GLI SPECIALI

STOKKA* € 21
Baccalá croccante con panatura di mais, cipolle caramellate e patate canarie con maionese all'aglio nero e salsa Teriyaki

PULP € 25
Polpo arrosto con friggirelli, patate canarie, maionese alle acciughe e salsa d'ostriche

BELLY € 18
Pancia di maiale cotta a bassa temperatura e caramellata in forno accompagnata da puré di patate e dal nostro Kimchi coreano

BÜÜS € 23
Ossobuco di vitello, crema di riso allo zafferano, nocciole tostate e chips di porro con polvere di liquirizia

LA BOLUDA € 23
Tagliata di diaframma di manzo alla griglia con puré di patate, rucola, scaglie di Grana e glassa di balsamico

MISS BERNY (V) € 18
Melanzane al forno al miso, sciroppo d'agave, soia e semi di sesamo su hummus di ceci

*ABBIAMO OPZIONI PER VEGETARIANI, VEGANI E CELIACI



BIRRE

ALLA SPINA

ESTRELLA DAMM

Piccola	€ 2.5
Media	€ 5
Complot IPA 0.33 cl.	€ 5

BOTTIGLIA

Turia	€ 4
Damm lemon	€ 4
Damm 0/0	€ 4
Daura senza glutine	€ 4
Estrella Galicia	€ 4
1906	€ 4
Artigianale	€ 7
Italiana	€ 4

BEVANDE

Acqua naturale	€ 3
Acqua gassata	€ 3
Coca cola – Cola zero	€ 3.5
Nestea - Aquarius	€ 3
Tonica	€ 3
Succhi naturali	€ 5



NIÑO MALO
GASTRO BAR



VINI



ROSSO

S. Anna Merlot – Cabernet (Venezia)	€ 5	€ 18
Eridano Tempranillo (Rioja)	€ 5	€ 21
Riberal Tempranillo – Tinto fino (Ribera del Duero)		€ 23
Madre terra Negramaro – bio (Puglia)		€ 27
Quiquere Listan negro (Tenerife)	€ 5	€ 23

BIANCO

Señorío De Lizia Verdejo (Rueda)	€ 5	€ 18
María de Molina Verdejo sur lías (Rueda)		€ 21
Ouro de miño Ribeiro (Galicia)		€ 21
Vega serantes Albariño (Galicia)		€ 25
Pinot grigio delle Venezie (Veneto)		€ 23
Paladín Sauvignon (Veneto)		€ 23
Quiquere Listan blanco – Verdello (Tenerife)	€ 5	€ 21
Quiquere Afrutado Listan blanco – Moscatel (Tenerife)	€ 5	€ 21

ROSÉ

Lebbio Sangiovese – Merlot (Toscana)	€ 5	€ 19
--------------------------------------	-----	------

BOLLICINE

Allungo Spumante millesimato extra dry veg (Veneto)	€ 5	€ 19
Prosecco doc extra dry veg (Treviso)	€ 5	€ 23
Col de Metz docg extra brut veg (Valdobbiadene)		€ 27

COCKTAILS

SPRITZ Aperol | Campari | Limoncello

AMERICANO

NEGRONI

MARTINI COCKTAIL

BLACK RUSSIAN

MARGARITA

MOJITO

MOSCOW MULE

SOUR

GIN TONIC

Tanqueray	€ 9
Mare	€ 10
Hendricks	€ 10
Beso de La Mulata	€ 12
Gin 72	€ 12



NIÑO MALO

GASTRO BAR

ENGLISH

TO START AND TO SHARE

BARIUM* (V) € 9
Fried panzerotto stuffed tomato sauce and Fiordilatte mozzarella cheese

CABRA* € 12
Goat meat corn tacos with goat cream cheese and Ras el Hanout mayonnaise

NO NAME* (V) € 12
Chickpeas four and vegetables fritters with yogurt and honey

ZAMBÚ € 16
Scallops sea wrapped italian smoked pancetta with avocado mayonnaise and Sriracha mayonnaise

TE QUIERO MUCHO* € 25
Crispy mixed fried of prawns, calamari and vegetables with wasabi mayonnaise

GYOZPACHO € 15
Gyoza, chinese ravioli stuffed with black suckling pig from Fuerteventura with mango gazpacho sauce, balsamic glaze and fresh mint

LAN KI ATUN* € 15
Grilled prawns and grilled tuna pintxos on fried cuttlefish ink sushi rice cubes, home made Korean kimchi and wakame salad, with black garlic, curry and wasabi mayonnaises

SUSHI TACOS* € 15
Nori seaweed tacos, blue spirulina sushi rice, wakame salad and Teriyaki sauce

- PRAWNS / MANGO / CURRY MAYONNAISE
- TUNA/ AVOCADO / WASABI MAYONNAISE
- HEÜRA-SOY MEAT / DRAGÓN FRUIT/ SESAME MAYONNAISE (V)
- SALMON / CUCUMBER/ CREAM CHEESE

PINSA ROMANA

	SMALL	LARGE
TOM&MOZZ* (V)	€ 10	€ 15
Cherry tomato, mozzarella Fiordilatte cheese and rocket salad		

GARDEN* (V)	€ 10	€ 15
Baked vegetables, cherry tomato, mozzarella Fiordilatte cheese and basil		

CARBONARA*	€ 12	€ 18
Guanciale, Carbonara cream, mozzarella Fiordilatte cheese, Pecorino cream cheese		

PASTRAMI*	€ 12	€ 18
Smoked brisket carpaccio, Caesar sauce, Parmesan cheese flakes, pickled cucumber, capers and rocket salad		

BOLAS*	€ 12	€ 18
Meatballs, tomato sauce, mozzarella Fiordilatte cheese and Parmesan cheese		

PASTA

EL NIÑO* (V) € 15
Maccheroni with Caponata aubergines, turnip green, pine nuts, olives and Burrata cheese cream

CARBONARA* € 15
Spaghetti with egg yolks, guanciale, pepper and Pecorino cheese
+ BLACK TRUFFLE FLAKES € 19

RA PÚ* € 19
Linguine with octopus, cherry tomato, black olives, capers and grated lemon

PAPPA CABRA* € 19
Home made pappardelle with slowly cooked goat meat ragout in tomato sauce and Parmesan cheese cream

PAD THAI* € 21
Rice noodles with carrots, onion, Shiitake mushrooms, nuts, egg, lemongrass, Napa cabbage, ginger, oyster sauce, tamarind sauce and lime

RAMEN* € 23
Home made egg noodles, Porcini mushrooms dashi broth, peppers, onion, Napa cabbage, mixed mushrooms, ginger and lemongrass

PRAWNS | TURKEY BREAST | TUNA TATAKI | HEURA-SOY MEAT (V)

THE SPECIALS

STOKKA* € 21
Crispy fried cod with corn breading and Canarian potatoes with black garlic mayonnaise and Teriyaki sauce

PULP € 25
Roasted octopus with Padrón peppers, Canarian potatoes, caramelized onion, anchovies mayonnaise and oyster sauce

BELLY € 18
Pork belly cooked at low temperature and caramelized in the oven accompanied by mashed potatoes and home made Korean kimchi

BÜÜS € 23
Veal ossobuco, saffron rice cream, toasted nuts, leek chips and liquorice powder

LA BOLUDA € 23
Grilled hanger beef Tagliata with mashed potatoes, rocket salad, Parmesan flakes and balsamic vinegar glaze

MISS BERNY (V) € 18
Baked aubergine with Miso paste, agave syrup, soy and sesame seeds in chickpeas hummus

*WE HAVE OPTIONS FOR VEGETARIANS, VEGANS AND COELIAC



BEERS

DRAFT

ESTRELLA DAMM

Small	€ 2.5
Pint	€ 5
Complot IPA 0.33 cl.	€ 5

BOTTLE

Turia	€ 4
Damm lemon	€ 4
Damm 0/0	€ 4
Daura senza glutine	€ 4
Estrella Galicia	€ 4
1906	€ 4
Craft	€ 7
Italiann beer	€ 4

SOFT DRINKS

Still water	€ 3
Sparkling water	€ 3
Coca cola – Cola zero	€ 3.5
Nestea - Aquarius	€ 3
Tonic water	€ 3
Natural juice	€ 5



NIÑO MALO
GASTRO BAR



WINES



RED

S. Anna Merlot – Cabernet (Venezia)	€ 5	€ 18
Eridano Tempranillo (Rioja)	€ 5	€ 21
Riberal Tempranillo – Tinto fino (Ribera del Duero)		€ 23
Madre terra Negramaro – bio (Puglia)		€ 27
Quiquere Listan negro (Tenerife)	€ 5	€ 23

WHITE

Señorío De Lizia Verdejo (Rueda)	€ 5	€ 18
María de Molina Verdejo sur lías (Rueda)		€ 21
Ouro de miño Ribeiro (Galicia)		€ 21
Vega serantes Albariño (Galicia)		€ 25
Pinot grigio delle Venezie (Veneto)		€ 23
Paladín Sauvignon (Veneto)		€ 23
Quiquere Listan blanco – Verdello (Tenerife)	€ 5	€ 21
Quiquere Afrutado Listan blanco – Moscatel (Tenerife)	€ 5	€ 21

ROSÉ

Lebbio Sangiovese – Merlot (Toscana)	€ 5	€ 19
--------------------------------------	-----	------

SPARKLING

Allungo Spumante millesimato extra dry veg (Veneto)	€ 5	€ 19
Prosecco doc extra dry veg (Treviso)	€ 5	€ 23
Col de Metz docg extra brut veg (Valdobbiadene)		€ 27

COCKTAILS

SPRITZ Aperol | Campari | Limoncello

AMERICANO

NEGRONI

MARTINI COCKTAIL

BLACK RUSSIAN

MARGARITA

MOJITO

MOSCOW MULE

SOUR

GIN TONIC

Tanqueray	€ 9
Mare	€ 10
Hendricks	€ 10
Beso de La Mulata	€ 12
Gin 72	€ 12