

LUNES A SÁBADO: Menú

EN 4 PASOS

1 PRIMERO

STARTERS

ENSALADAS

SALADS

ENSALADA DE LA CASA
HOMEMADE SALAD
ENSALADA CESAR
CAESAR SALAD
ENSALADA DE QUESO DE CABRA
GOAT CHEESE SALAD

PARA PICAR

FOR SHARING

PATATAS BRAVAS
SPICY POTATOES
NACHOS CON GUACAMOLE Y PICO DE GALLO
NACHOS WITH AVOCADO AND PICO DE GALLO
CROQUETAS
CROQUETTES
JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE COCA
IBERIAN HAM WITH FLAT BREAD
BOQUERONES EN VINAGRE
ANCHOVIES IN VINEGAR
HUEVOS ESTRELLADOS CON CHISTORRA
STARRY EGGS WITH CHISTORRA
HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN
STARRY EGGS WITH HAM

CLÁSICOS

CLASICS

TALLARINES A LA CARBONARA
CARBONARA TAGLIATELLE
RISSOTTO DE SETAS + BACON Y PARMESANO
MUSHROOM RISOTTO WITH BACON AND PARMESAN
LASAÑA DE CARNE
MEAT LASAGNE
CANELONES CON BECHAMEL
BECHAMEL CANNELONES
BOCADILLO DE CALAMARES
SQUID SANDWICH

2 SEGUNDO

MAINS

CARNES Y PESCADOS

MEAT AND FISH

BERENJENA RELLENA DE CARNE Y PARMESANO
MEAT STUFFED EGGPLANTS WITH PARMESAN
POLLO CON ARROZ AL CURRY
CURRY RICE AND CHICKEN
ENTRECOT (+ 1,50 €)
MEAT ENTRECOT
COSTILLAS RIBS DE CERDO
PORK RIBS
SECRETO IBÉRICO CONFITADO
SWETEN IBERIC SECRET
SUPREMA DE SALMÓN A LA PLANCHA (+ 2,50 €)
GRILLED SALMON SUPREME

VEGANO

VEGAN

HAMBURGUESA VEGANA AL PLATO
VEGAN BURGER

HAMBURGUESA

BURGER

HAMBURGUESA DE NUESTRA CARTA (ELIGE TU FAVORITA)
HOMEMADE BURGER (CHOSSE ONE)
FEELING, MEXICANA, CHAMPI, IBÉRICA, GOLDEN, VEGI
FEELING, MEXICAN, MUSH, IBERIAN, GOLDEN, VEGI

3 TERCERO


DESSERT


POSTRES

DESSERT

TARTA DE CHOCOLATE
CHOCOLATE CAKE
TARTA DE QUESO
CHEESECAKE
SORBETE DE LIMÓN
LEMON SORBET
HELADO STRACCIATELLA
STRACCIATELLA ICE CREAM
OTROS (PREGUNTA POR EL DEL DÍA)
ASK THE WAITTER THE DAILY SPECIAL

 @feelingvilanova

 93 815 79 87

 www.feelingvilanova.com

4 CUARTO

DRINKS

REFRESCOS

REFRESHMENTS

AGUA SOLAN DE CABRAS, REFRESCOS O CERVEZA
SOLAN DE CABRAS WATER, REFRESHMENT OR BEER

VINOS TINTOS (COPA)

RED WINE (GLASS)

RAMÓN BILBAO (Rioja 100% tempranillo)
RAMON BILBAO (RIOJA 100% TEMPRANILLO)
VALTRAVIESO SANTAMARIA (Rivera del Duero, tinto
Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot)
VALTRAVIESO SANTAMARIA (RIVERA DEL DUERO, TINTO FINO, CABERNET
SAUVIGNON AND MERLOT)

VINOS BLANCOS (COPA)

WHITE WINE (GLASS)

RAMÓN BILBAO VERDEJO (Rueda 100% Verdejo)
RAMON BILBAO VERDEJO (RUEDA 100% VERDEJO)
MAR&CEL (Penedés, Xarel.lo, Sauvignon y Chardonnay)
MAR&CEL (PENEDES, XARELLO, SAUVIGNON AND CHARDONNAY)

VINOS ROSADOS (COPA)

ROSE WINE (GLASS)

RAMÓN BILBAO ROSADO (Rioja)
RAMON BILBAO ROSADO (RIOJA)

CAVA (COPA)

SPARKLING WINE (GLASS)

BRUT JOVE (Familia Oliveda, Macabeo, Xarel.lo y
Perellada)
BRUT JOVE (FAMILY OLIVEDA, MACABEO, XARELLO AND PERELLADA)

7,50 €
PREGUNTA POR EL PLATO DEL DÍA
ASK FOR THE PLATE OF THE DAY

INCLUYE PAN E IMPUESTOS
INCLUDES BREAD AND TAXES



PRECIO ESPECIAL
CLIENTES, TARJETAS VIP Y FIDELIDAD
SPECIAL PRICES FOR VIP CLIENTS

MENÚ 14,90 €
MENU OF THE DAY
MEDIO MENÚ 9,90 €
HALF MENU OF THE DAY

MENÚ 11,20 €
MENU OF THE DAY
MEDIO MENÚ 8,00 €
HALF MENU OF THE DAY

INCLUYE PAN, POSTRE, 1 BEBIDA E IMPUESTOS
INCLUDES BREAD, DESSERT, 1 DRINK AND TAXES

PREGUNTA POR LOS
PLATOS COMBINADOS
ASK FOR THE COMBINED PLATES

Este establecimiento dispone de una carta con toda la INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS de las intolerancias o alergias más comunes. Solicítela al camarero si padece alguna alergia alimentaria y tiene dudas acerca de los ingredientes o elaboración de alguno de los platos que va a tomar. El personal de este establecimiento está formado en materia de alérgenos según establece la Ley vigente.