



**Benvenuti al cielo!
Benvenuti a Beata Pasta!**

o
p



El concepto Beata

Es el pasta bar que viene dispuesto a democratizar y revolucionar el mundo de la pasta fresca en Madrid bajo los pilares de compartir, socializar y disfrutar en la mesa; la propuesta gastronómica, casera, de calidad y hecha al momento, parte de una base de cocina tradicional, pero con un toque fresco, actual y joven.



beata pasta



MENÚ AMICI

MENÚ DE GRUPO A COMPARTIR 25,00€ POR PERSONA

*Incluye pan y una consumición por persona en el precio entre refrescos, cerveza de grifo y vinos de la casa (castelli romani blanco y tinto).
A partir de la segunda bebida será cobrado a parte

TODO PARA COMPARTIR CON TUS AMIGOS

Según la proporción establecida, preguntar directamente a restaurante

ANTIPASTI

La vita è (Straccia) bella

Stracciatella (corazón de la burrata) de nuestros amigos de Puglia
Lácteos

Croqueta Cacio & Tartufo

Croquetas de bechamel con salsa de trufa de los Abruzos, Pecorino Romano, cebollino y lardo rosa di Gombitelli
Gluten, Huevo, Lácteos

TOOOOP!

PASTA a compartir

Pacchero alla Vittorio

Paccheri a los tres tomates rostizados, mantequilla, Parmigiano Reggiano 24 meses y albahaca
Gluten, Huevo, Lácteos

Pistacho Love

Mafaldine, pesto de pistacho y albahaca, stracciatella Pugliese, pistachos tostados.
Gluten, Huevo, Lácteos, Frutos con cáscara

Por fin, Carbonara

Spaghetti, yema de huevo, Pecorino Romano, pimienta negra y guanciale
Gluten, Huevo, Lácteos



Tiramisú Classico

Galletas savoiardi, crema de mascarpone, huevo y café
(V) Fruto con cáscara, Gluten, Huevo,
Lácteo, Sulfitos

DOLCE a compartir



100% italian

*El respeto al producto y la devoción por el alimento más popular del mundo se mezclan aquí para conseguir lo que más nos importa: la calidad y el cariño. Pan artesanal de nuestro amigo Panadario.

G: Gluten Free / V: Vegetariano / VG: Vegano



MENÚ DELLA MAMMA

MENÚ DE GRUPO A COMPARTIR 30,00€ POR PERSONA

*Incluye pan y una consumición por persona en el precio entre refrescos, cerveza de grifo y vinos de la casa (castelli romani blanco y tinto).

A partir de la segunda bebida será cobrado a parte

TODO PARA COMPARTIR CON TUS AMIGOS

Según la proporción establecida, preguntar directamente a restaurante

ANTIPASTI

a compartir

Mortadella Di Bologna

La verdadera mortadella de Bologna

Gluten

La vita è (Straccia) bella

Stracciatella (corazón de la burrata) de nuestros amigos de Puglia

Lácteos

Croqueta Cacio & Tartufo

Croquetas de bechamel con salsa de trufa de los Abruzos, Pecorino Romano, cebollino y lardo rosa di Gombitelli

Gluten, Huevo, Lácteos

TOOOO!

PASTA

a compartir

Pacchero alla Vittorio

Paccheri a los tres tomates rostizados, mantequilla, Parmigiano

Reggiano 24 meses y albahaca

Gluten, Huevo, Lácteos

Por fin, Carbonara

Spaghetti, yema de huevo, Pecorino Romano, pimienta negra y guanciale

Gluten, Huevo, Lácteos

Real Bolognese

Fettuccine con ragú a la bolognese cocinado a fuego lento, tomate San Marzano, albahaca y crema de Parmigiano Reggiano

Gluten, Huevo, Lácteos, Apio, Sulfitos



Tiramisú Classico

Galletas savoiardi, crema de mascarpone, huevo y café

(V) Fruto con cáscara, Gluten, Huevo,

Lácteo, Sulfitos

100% italian

o

Que(so) locura!

Tarta de queso cremosa, crema de giandua y avellanas caramelizadas

(G) (V) Fruto con cáscara, Huevo, Lácteo

DOLCE

a compartir



*El respeto al producto y la devoción por el alimento más popular del mundo se mezclan aquí para conseguir lo que más nos importa: la calidad y el cariño. Pan artesanal de nuestro amigo Panadario.

G: Gluten Free / V: Vegetariano / VG: Vegano



MENÚ TARTUFO LOVERS

MENÚ DE GRUPO A COMPARTIR 40,00€ POR PERSONA

*Incluye pan y una consumición por persona en el precio entre refrescos, cerveza de grifo y vinos de la casa (castelli romani blanco y tinto).
A partir de la segunda bebida será cobrado a parte

TODO PARA COMPARTIR CON TUS AMIGOS

Según la proporción establecida, preguntar directamente a restaurante

ANTIPASTI

a compartir

Mortadella Di Bologna

La verdadera mortadella de Bologna
Gluten

La vita è (Stracciatella) bella

Stracciatella (corazón de la burrata) de nuestros amigos de Puglia
Lácteos

Croqueta Cacio & Tartufo

Croquetas de bechamel con salsa de trufa de los Abruzos, Pecorino Romano, cebollino y lardo rosa di Gombitelli
Gluten, Huevo, Lácteos

TOOOOP!

PASTA

a compartir

Pacchero alla Vittorio

Paccheri a los tres tomates rostizados, mantequilla, Parmigiano Reggiano 24 meses y albahaca
Gluten, Huevo, Lácteos

Real Bolognese

Fettuccine con ragú a la bolognese cocinado a fuego lento, tomate San Marzano, albahaca y crema de Parmigiano Reggiano
Gluten, Huevo, Lácteos, Apio, Sulfitos

Tartufo fest

Tonnarelli servidos directamente en la rueda de queso Pecorino Romano, trufa de los Abruzos y Parmigiano Reggiano
(V) Gluten, Huevo, Lácteos

Tiramisú Classico

Galletas savoiardi, crema de mascarpone, huevo y café
(V) Fruto con cáscara, Gluten, Huevo, Lácteo, Sulfitos

Que(so) locura!

Tarta de queso cremosa, crema de giandua y avellanas caramelizadas
(G) (V) Fruto con cáscara, Huevo, Lácteo

DOLCI

a compartir

100% italian

*El respeto al producto y la devoción por el alimento más popular del mundo se mezclan aquí para conseguir lo que más nos importa: la calidad y el cariño. Pan artesanal de nuestro amigo Panadario.

G: Gluten Free / V: Vegetariano / VG: Vegano

GRAZIE MILLE!

**beata
pasta**

