



## **MENÚ GRUPO 1**

PARA COMPARTIR

- Parmigiana de berenjenas con crujiente de parmesano
- Rollitos crujientes de finocchiona, gambas y calabacín
- Pizza i Pagliacci

---

### PRINCIPAL

Tataki de atún rojo con trigo tierno y verduras

Ó

Secreto iberico sobre risotto de setas

---

### POSTRE

Tiramisú

---

### BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos, cervezas, café y Limoncello

Vino blanco: Nivarius

Vino tinto: Proelio crianza

**55,00€**

Información y reservas: +34 971 603 386



## **MENÚ GRUPO 2**

### PARA COMPARTIR

- Falso tomatito de foie y frambuesas
- Pizza Soprano
- Pulpo al grill con parmentier, sobrasada y clorofila de pesto

---

### PRINCIPAL

Bacalao gratinado con all i oli de pesto

Ó

Entrecot de ternera madurada al grill con verduras de temporada

---

### POSTRE

Cannolo siciliano deconstruido, con ricotta, fruta escarchada, chocolate y fresas

### BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos, cervezas, café y Limoncello

Vino blanco: Nivarius

Vino tinto: Proelio crianza

**59,00€**

Información y reservas: +34 971 603 386



## MENÚ GRUPO 3

### ENTRANTE

Ensalada de aguacate, quinoa, mango y tartar de atún rojo

---

### PRINCIPAL

Tagliata de picanha de angus con parmesano, frambuesas y almendras de la isla

Ó

Tagliatelle carbonara “2.Huevo”

---

### POSTRE

Limonmisú con frutos rojos

---

### BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos, cervezas, café y Limoncello

Vino blanco: Nivarius

Vino tinto: Proelio crianza

**60,00€**

Información y reservas: +34 971 603 386



## MENÚ GRUPO 4

### PARA COMPARTIR

- Flor de caprese con aceite de pesto casero
- Pizza Madame Butterfly
- Carpaccio de ternera blanca con nube de parmesano y aceite de trufa

---

### PRINCIPAL

Rodaballo con risotto al nero di seppia y all i oli de albahaca

O

Confit de pato al Marsala con naranjas de Sóller y parmentier de patata

---

### POSTRE

Tarta de queso mascarpone con frutos rojos

### BEBIDAS INCLUIDAS

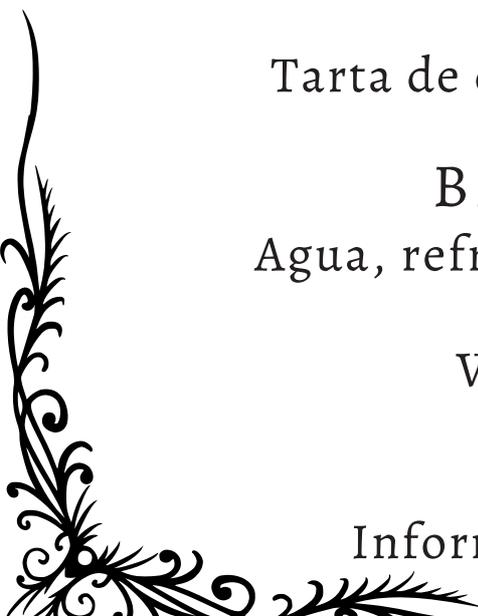
Agua, refrescos, cervezas, café y Limoncello

Vino blanco: Nivarius

Vino tinto: Proelio crianza

**61,00€**

Información y reservas: +34 971 603 386





## MENÚ GRUPO 5

### PARA COMPARTIR

- Cucurucho crujiente de ceviche de lubina, aguacate y aire de pecorino
- Canelón meloso de vaca madura, foie, bechamel de nueces y pesto de pistacho
- Pizza Tartufo e speck

---

### PRINCIPAL

Suprema de corvina con gratinado de Cacionerone, crema de guisantes y caviar de yuzu

Ó

Solomillo tournedó al foie y trufa, patatas a la crema y verdura baby

---

### POSTRE

Tiramisú de fresas

### BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos, cervezas, café y Limoncello

Vino blanco: Doga delle Calvule - Vermentino

Vino tinto: Conte di Campiano - Primitivo di Manduria

**62,50€**

Información y reservas: +34 971 603 386



## MENÚ GRUPO 6

### ENTRANTE

Suprema de merluza al caldo corto sobre escabeche cítrico d gambas, almejas y crema de guisantes a la menta

---

### PRINCIPAL

Carré de cordero en costra de pistacho verde, demi-glace de Castello Monaci y verduras salteadas  
Ó  
Tagliatelle con crema de Parmigiano Reggiano y trufa

---

### POSTRE

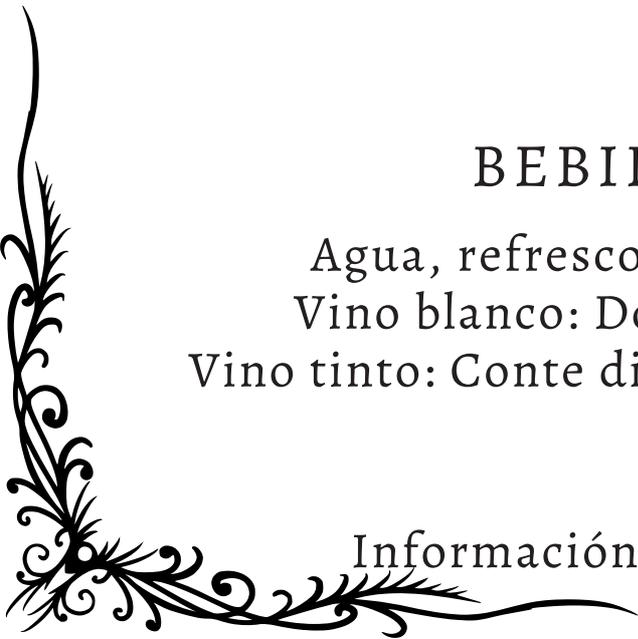
Lemon pie

### BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos, cervezas, café y Limoncello  
Vino blanco: Doga delle Calvule - Vermentino  
Vino tinto: Conte di Campiano - Primitivo di Manduria

**64,00€**

Información y reservas: +34 971 603 386





## MENÚ GRUPO 7

PARA COMPARTIR

- Focaccia barese con queso de cabra
- Ensalada de salmón ahumado, ricotta y brotes tiernos

---

### PRINCIPAL

Cochinillo confitado con manzana ácida y parmentier  
Ó

Tagliatelle al pesto con atún rojo flambeado

---

### POSTRE

Fresas a la pimienta verde flambeadas con Cointreau,  
con helado de vainilla

---

### BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos, cervezas, café y Limoncello

Vino blanco: Doga delle Calvule - Vermentino

Vino tinto: Conte di Campiano - Primitivo di Manduria

**65,00€**

Información y reservas: +34 971 603 386



## MENÚ GRUPO 8

### ENTRANTE

Ensalada de bogavante y ricotta, brotes y espárragos blancos

---

### PRINCIPAL

Solomillo Wellington con salsa de Oporto  
Ó  
Spaghetti “30 Pesci” e gamba roja

---

### POSTRE

Tarta red velvet con fresas

### BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos, cervezas, café y Limoncello  
Vino blanco: Doga delle Calvule - Vermentino  
Vino tinto: Conte di Campiano - Primitivo di Manduria

**76,00€**

Información y reservas: +34 971 603 386