

IL DEK PRATO
Piazza delle Carceri, 1/2
59100 Prato
Tel. +39 0574 475476

IL DEK[®]
ITALIAN BISTROT

IL DEK IBIZA
Calle Antonio Palau, 1
Ibiza
Tel. +34 871035173

 ildekibiza

 ildekibiza

 www.dekitalianbistrot.com

– **DESAYUNO** –
BREAKFAST

≈ **CAFETERÍA COFFEE** ≈

CAFÉ ESPRESSO ITALIANO <i>Italian espresso</i>	€ 2,00
CORTADO <i>Italian macchiato</i>	€ 2,00
CAFÉ CON LECHE <i>Coffee with milk</i>	€ 2,50
CAFÉ AMERICANO <i>Americano</i>	€ 3,00
CAFÉ DOBLE ITALIANO <i>Italian double</i>	€ 3,50
CAFÉ ITALIANO CON HIELO <i>Italian coffee with ice cubes</i>	€ 2,50
CAFÉ SHAKERATO ITALIANO <i>Italian iced coffee</i>	€ 5,00
CAPPUCCINO ITALIANO <i>Italian cappuccino</i>	€ 3,50
TE EARL GREY, ENGLISH BREAKFAST, TE VERDE <i>Earl grey Tea, English Breakfast Tea, Green Tea</i>	€ 3,50

≈ **REFRESCOS SOFT DRINKS** ≈

ZUMO DE TOMATE <i>Tomato juice</i>	€ 4,00
COCA COLA, COCA COLA CERO <i>Coke, coke zero</i>	€ 3,50
ZUMO DE MANZANA <i>Apple juice</i>	€ 3,50
FANTA DE LIMÓN <i>Fanta lemon</i>	€ 3,50
FANTA ORANGE <i>Fanta orange</i>	€ 3,50
CERVEZA 0,40 <i>Beer</i>	CAÑA € 4,00
CLARA 0,40 <i>(beer and soda-water)</i>	CAÑA € 4,00
SHANDY 0,40 <i>(beer and lemon)</i>	CAÑA € 4,00
TINTO DE VERANO <i>(red wine with soda-water)</i>	COPA € 6,00
SANGRÍA DE TINTO <i>Sangría with red wine</i>	JARRA € 20,00
SANGRIA DE CAVA <i>Sangría with sparkling white wine</i>	COPA € 8,00 JARRA € 25,00
ACQUA 0,75	€ 5,00

≈ **ZUMOS NATURALES NATURAL JUICES** ≈

AMARILLA (Piña, Manzana y Jengibre) <i>Pineapple, apple and ginger</i>	€ 6,00
ACE (Naranja, Zanahoria, Limón) <i>Orange, carrot and lemon</i>	€ 6,00
DETOX (Hinojos, Apio, Manzana) <i>Fennel, celery and apple</i>	€ 6,00
DIURÉTICO (Piña, Pepino, Fresas) <i>Pineapple, cucumber and strawberries</i>	€ 6,00
CLASSIC (Zanahoria, Naraja, limón, manzana y jengibre) <i>Carrot, orange, lemon, apple and ginger</i>	€ 6,00
SANDÍA, MENTA Y LIMÓN <i>Watermelon, mint and lemon</i>	€ 6,00
NARANJA <i>Orange</i>	€ 5,00

≈ **TARTAS Y PASTELERÍA CASERA** ≈
CAKES AND ARTISANAL PASTRY

PANCAKES <i>Pancakes</i>	€ 6,00
KRANZ DE CHOCOLATE <i>Chocolate Kranz</i>	€ 2,80
CRUASÁN DE CREMA <i>Croissant with custard</i>	€ 3,00
CRUASÁN <i>Croissant</i>	€ 2,50

≈ **ITALIAN SANDWICH** ≈

SANDWICH SALMÓN Y AGUACATE <i>Atlantic salmon and avocado pear</i>	€ 4,50
SANDWICH CAPRESE , mozzarella, tomate, aceite y albahaca <i>(mozzarella, tomato, oil and basil)</i>	€ 4,00
SANDWICH ATÚN , huevo, lechuga, tomate y mayonesa <i>Tuna, egg, salad, tomato and mayonnaise</i>	€ 4,00
FOCACCIA CON JAMÓN YORK Y QUESTO FONTINA <i>Focaccia with baked ham and fontina cheese</i>	€ 4,00

≈ **BOCADILLOS Y TOSTADAS** ≈
SANDWICHES AND TOAST BREAD

JAMÓN DE PARMA y queso mozzarella <i>Dry cured ham and mozzarella</i>	€ 8,00
JAMÓN YORK, TOMATE Y QUESO <i>Ham, tomato and cheese</i>	€ 7,00
TOSTADA JAMÓN SERRANO y tomate <i>Slice of bread with dry cured ham and tomato</i>	€ 6,00
TOSTADA SALMÓN Y AGUACATE <i>Slice of bread salmon and avocado</i>	€ 6,00
TOSTADA JAMÓN YORK , tomate y cheddar <i>Slice of bread with ham, tomato and cheddar</i>	€ 4,50
TOSTADA DE TOMATE <i>Slice of bread with tomato</i>	€ 3,00

≈ **HUEVOS EGGS** ≈

OMELETTE DE JAMÓN YORK , queso y pan artesanal <i>York ham omelette, cheese and homemade bread</i>	€ 8,00
SCRAMBLED , queso y pan casero <i>Scrambled eggs, cheese and homemade bread</i>	€ 8,00

≈ **ESPECIALS PATATAS SPECIAL POTATOES** ≈

PATATAS NANAS con lima y pimienta <i>Deep fried chips (patatas nana)</i>	€ 2,50
--	--------



ALBÓNDIGAS italianas con salsa € 12,00
Italian meatballs with sauce

LOMO IBÉRICO ración € 12,00
Iberian loin portion

QUESO PROVOLONE a la plancha con salami curado de Ibiza € 11,00
Grilled Provolone cheese with cured dry sausage from Ibiza

CROQUETAS DE JAMÓN Y QUESO € 13,00
Ham and cheese croquettes

– **LUNCH MENÚ DEL DÍA** –
LUNCH MENÚ

≈ **PLATOS FRÍOS SALADS** ≈

ENSALADA RULO DE CABRA DE IBIZA , nueces, lechuga iceberg, achicoria y tomates <i>Salad with goat cheese from Ibiza, nuts, iceberg lettuce, radicchio and tomatoes</i>	€ 15,00
ENSALADA DE GAMBAS , aguacate, lechuga iceberg, tomates y salsa de cóctel <i>Salad with shrimps, avocado, iceberg lettuce, tomato and cocktail sauce</i>	€ 18,00
CAPRESE , tomate y queso mozzarella <i>Caprese, tomato and mozzarella cheese</i>	€ 9,00
ENSALADA CÉSAR Y POLLO , verduras crujientes, tomate y crouton <i>Cesar salad, chicken, crispy vegetables, tomato and crouton</i>	€ 13,00
TARTAR DE AGUACATE Y TOMATE <i>Tartare of avocado and tomato</i>	€ 13,00

≈ **CLUB SANDWICH CLUB SANDWICH** ≈

CLUB SANDWICH DE SALMÓN <i>Salmon club sandwich</i>	€ 14,00
CLUB SANDWICH DE POLLO <i>Chicken club sandwich</i>	€ 13,00
+ HUEVO € 2,00	

≈ **PRIMEROS PLATOS FIRST DISHES** ≈

SPAGHETTI A LA CARBONARA huevo, panceta ibérica y pimienta negra <i>Spaghetti alla carbonara, egg, iberian bacon and red pepper</i>	€ 14,00
TAGLIATELLE CASERAS A LA BOLOÑESA <i>Homemade bolognese tagliatelle</i>	€ 14,00
GNOCCHI A LA SORRENTINA (salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca) <i>Gnocchi Sorrento style (tomato sauce, mozzarella cheese and basil)</i>	€ 14,00
ESPAQUETIS MARTELLI CON AJO, ACEITE Y PIMIENTO <i>Spaghettoni Martelli (Martelli noodles) with garlic, oil and chili</i>	€ 14,00
PENNE ALL'ARRABBIATA (con salsa de tomate picante) <i>Penne all'arrabbiata (with a spicy tomato sauce)</i>	€ 14,00

≈ **PLATOS PRINCIPALES MAIN DISHES** ≈

COSTILLA CON SALVIA y espinacas <i>Chop with sage and spinach</i>	€ 16,00
CARNE ASADA DE TERNERA con patatas <i>Roast beef with potatoes</i>	€ 16,00

≈ **SUSHI & URAMAKI** ≈ 8 UND/PCS

LOBSTER ROLL langosta, tomates concassé, mayonesa, aguacate <i>Lobster, concassé tomatoes, mayonnaise, avocado</i>	€ 22,00
SPICY TUNA atún y mayonesa de tabasco <i>Thuna and tabasco mayonnaise</i>	€ 17,00
CALIFORNIA cangrejo, salmón, aguacate, mayonesa, sésamo <i>Crab, salmon, avocado pear, mayonnaise and sesame</i>	€ 16,00

≈ **LA PIZZAS PIZZA** ≈

DEK 2014 con tomates San Marzano, burrata de Andria y trufa negra <i>Dek 2014 san Marzano tomatoes, Andria burrata, black truffle</i>	€ 24,00
SALMÓN , burrata de Andria y rúcula silvestre <i>Salmon, Andria burrata and wild rucola</i>	€ 24,00
JAMÓN DE PARMA 24 MESES con tomates San Marzano, queso mozzarella, rúcula silvestre y grana padano <i>Parma dry cured ham 24 months aged, san Marzano tomatoes, fiordilatte, wild rucola and grana padano cheese</i>	€ 24,00
PICANTE con tomates San Marzano, queso mozzarella, salsa de pimiento y jamón <i>Piccante (spicy) san Marzano tomatoes, fiordilatte, chili sauce, ham</i>	€ 16,00
NÁPOLES con tomates San Marzano, queso mozzarella, alcaparras y anchosas de Santona <i>Napoli, san Marzano tomatoes, fiordilatte, cappers and Santona anchovies</i>	€ 16,00
MARGHERITA con tomates San Marzano, queso mozzarella y albahaca <i>San Marzano tomatoes, fiordilatte and basil</i>	€ 14,00
JAMÓN YORK Y SETAS , tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, jamón york y champiñones <i>Baked ham and mushrooms, tomato San Marzano, mozzarella fiordilatte, baked ham and champignons</i>	€ 16,00

Avisamos a nuestros clientes que al hacer los platos en el momento, podrían tardar en salir. En caso de alergias o intolerancias pregunten al personal de servicio con el fin de satisfacer sus exigencias. Como prevé la legislación vigente todo el pescado crudo debe ser congelado previamente antes de su elaboración. Discuss any allergies or food intolerance with the staff who can advise. All fish is served according by law rules

PAN / BREAD € 2,00

VINOS ESPUMOSOS SPARKLING WINES**Copa Glass 0,75lt****CHAMPAGNE**

Dom Pérignon Vintage 2006		€ 240,00
A. Bergère Cuvée Flowers nature Blanc de Blancs		€ 70,00
A. Bergère Cuvée Flowers Rosé Brut	€ 10,00	€ 60,00
Perrier Jouët Brut		
Perrier Jouët Blason Rosé		€ 110,00
A. Bergère Cuvée Flowers Party Magnum	€ 10,00	€ 130,00

ITALIA**FRANCIACORTA D.O.C.G.**

Cavalleri Brut Blanc de Blanc Franciacorta DOCG	€ 10,00	€ 45,00
---	---------	---------

CAVA

Brut Vintage MM Selección especial	€ 7,00	€ 28,00
------------------------------------	--------	---------

FRANCESES FRENCH WINES**Copa Glass 0,75lt****BORGOÑA (CÔTE DE BEAUNE)**

Chassagne-Montrachet 2015 Les Vieilles Vignes 2015 Vincent Girardin		€ 110,00
Puligny - Montrachet 2014 Joseph Drouhin		€ 140,00
Savigny les Beaneu Rouge 2014 1° cru les Fourneaux Jean Jacques Girard		€ 70,00
Pommard Rouge 1er Cru 2015 Jean Javillier		€ 90,00

BOURGOGNA (LE CHABLISEN)

Chablis 2015 Grand Cru Bougros Albert Bichot		€ 110,00
Chablis 2017 Domaine d'Elise	€ 9,00	€ 40,00

BOURGOGNA (CÔTE DE AUXERROIS)

Bourgogne Blanc 2017 Goisot	€ 9,00	€ 40,00
Bourgogne Rouge 2017 Goisot	€ 9,00	€ 40,00

BOURGOGNA (CÔTE DE NUITS)

Gevrey-Chambertin Rouge 2014/2016 Joseph Drouhin		€ 130,00
Bourgogne Rouge 2016 Couvé les Charmes de Daix Domaine Thierry Mortet		€ 45,00

LOIRE POUILLY - FUMÉ

Baron De "L." 2014 Baron de Ladoucette		€ 165,00
Pouilly Fumé de Ladoucette 2016 Baron de Ladoucette		€ 65,00
Pouilly Fumé 2018 Renardière Domaine Bouchiè - Chatellier	€ 9,00	€ 40,00
Pouilly Fumé 2018 Domaine Les Chaumes	€ 9,00	€ 40,00

LOIRE SANCERRE

Sancerre 2017 Domaine Vacheron		€ 50,00
Sancerre 2017 La Croix Au Garde Domaine Pellè		€ 50,00

ALSACE

Riesling 2016 BIO Les Eléments Domaine Bott-Geyl		€ 40,00
Gewurztraminer 2016 BIO Les Eléments Domaine Bott-Geyl		€ 40,00

ITALIANOS BLANCO - ROSÉ*White and rosé wines***Copa Glass 0,75lt****UMBRIA I.G.T.**

Cervaro della Sala 2016 Castello della Sala Marchesi Antinori		€ 70,00
---	--	---------

TOSCANA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G.

Cesani 2018 Bio Az. Agr. Vincenzo Cesani	€ 6,00	€ 25,00
--	--------	---------

TOSCANA BOLGHERI D.O.C.

Vermentino 2018 Tenuta di Guado al Tasso Marchesi Antinori	€ 9,00	€ 40,00
--	--------	---------

ALTO ADIGE D.O.G.

Pinot grigio "Festival" 2018 Cantina produttori Meran Burggräfler		€ 28,00
Gewurztraminer "Festival" 2018 Cantina produttori Meran Burggräfler		€ 28,00
Sauvignon Blanc "Festival" 2018 Cantina produttori Meran Burggräfler		€ 28,00

PUGLIA I.G.T.

Chardonnay 2018 Tormaresca Marchesi Antinori	€ 6,00	€ 26,00
--	--------	---------

TOSCANA ROSATO I.G.T.

"A" 2017 Fattoria Aldobrandesca Marchesi Antinori		€ 50,00
---	--	---------

PUGLIA SALENTO ROSATO I.G.T.

Calafuria 2018 Fattoria Tormaresca Marchesi Antinori	€ 6,00	€ 26,00
Calafuria 2018 Magnum Fattoria Tormaresca Marchesi Antinori	€ 6,00	€ 60,00

TINTO Red wines**TOSCANA I.G.T.**

Tignanello 2015 I.G.T. Marchesi Antinori Toscana		€ 150,00
La Casina Girasole 2016 BIO Edoardo Sderci	€ 6,00	€ 25,00

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Brunello di Montalcino 2014 Az. Agr. Canalicchio di Sopra		€ 85,00
---	--	---------

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

Rosso di Montalcino 2017 Az. Agr. Canalicchio di Sopra		€ 35,00
--	--	---------

NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

Nobile di Montepulciano 2016 Tenuta la Braccasca Marchesi Antinori		€ 38,00
--	--	---------

ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.

Sabazio 2017 Tenuta la Braccasca Marchesi Antinori	€ 6,00	€ 26,00
--	--------	---------

BOLGHERI D.O.C.

Il Bruciato 2017 Tenuta Guado al Tasso Marchesi Antinori	€ 9,00	€ 40,00
Podere Ritorti 2015 "Bolgheri Sup." I Luoghi		€ 50,00

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Villa Antinori Riserva 2015 Marchesi Antinori		€ 45,00
---	--	---------

PUGLIA SALENTO I.G.T.

Fichimori 2018 Fattoria Tormaresca Marchesi Antinori	€ 6,00	€ 25,00
Fichimori 2018 Magnum Fattoria Tormaresca Marchesi Antinori		€ 45,00

ESPAÑA**0,75lt****BLANCOS WHITE WINES****GALICIA**

As Sortes 2016 "Godello" BIO Bodega Raffael Palacios		€ 65,00
Louro 2017 "Godello" BIO Bodega Raffael Palacios		€ 30,00
Finca Arentei "Albariño" 2017 Bodegas la Val		€ 25,00
El Jardin de Lucia "Albariño" 2018 Zarate		€ 30,00
José Pariente Verdejo 2018 Bodegas José Parente		€ 25,00

TINTOS RED WINES**VINI DELLA TERRA DI IBIZA**

Seleccion 2014 BIO Bodegas Can Rich		€ 28,00
-------------------------------------	--	---------

RIOJA

Artadi 2015 "Viñas de Gain" Bodegas y Viñedos Artadi de Laguardia		€ 40,00
Predicator 2015 Bodegas Contador- Benjamin Romeo		€ 40,00
Orben 2016 Bodegas Orben		€ 39,00
Ramón Bilbao 2016 "Edicion limitada" Bodegas Ramon Bilbao		€ 24,00
La Montesa 2015 Bodegas Palacios Remondo		€ 25,00
Montecastro 2015 Bodegas y Viñedos Montecastro		€ 35,00

IL DEK[®]
ITALIAN BISTROT