



## COCKTAILS

### Aperol Spritz

Aperol, Cava y soda € 12,00  
*Aperol, prosecco & soda water*

### Bloody Mary

Vodka, zumo de tomate, tabasco,  
Worcester, zumo de limon, Espuma de soja € 12,00  
*Vodka, tomato juice, tabasco, Worcester sauce, lemon juice & soja foam*

### Kir Royale

Champán Louis Roederer y crema de cassis € 30,00  
*Champagne Louis Roederer & Cassis cream*

### Hugo

St. Germain, cava y soda € 12,00  
*St. Germain, Prosecco & soda water*

### Piña Colada

Ron blanco, zumo de piña y batida de coco € 12,00  
*White Rum, pineapple juice & coconut cream*

### Margarita

Tequila, triple sec, lima y sal € 12,00  
*Tequila, triple sec, lime and salt*

### Gin Tonic

Ginebra, zumo de limón, menta y sirope de azúcar € 13,00  
*Gin, lemon juice, mint & sugar syrup*

### Italian Bellini

Cava y zumo de melocotón € 14,00  
*Prosecco and peach juice*

### Americano

Campari, Martini Rojo y soda € 12,00  
*Campari, Red Vermouth & soda water*

### Negroni

Campari, ginebra y Martini Rojo € 12,00  
*Campari, gin & Red Vermouth*

### Vodka Sour

Vodka, zumo de limón y sirope de azúcar € 12,00  
*Vodka, lemon juice & sugar syrup*

### Moscow Mule

Amaro Montenegro, zumo de lima y cerveza de jengibre € 13,00  
*Amaro Montenegro, lime juice & ginger beer*

### Martini Cocktail

Ginebra y Martini blanco € 13,00  
*Gin & Dry Martini*

### Mojito

Sirope de Sambuca y soda € 12,00  
*Sambuca Syrup & soda water*

### Pornstar Martini

Vodka de vainilla, Passoa, € 15,00  
Passion Fruit, zumo de lima y Cava  
*Vanilla Vodka, Passoa, lime juice & Prosecco*

### Espresso Martini

€ 13,00

### Tinto de Verano

COPA ~ GLASS € 7,00

### Sangría de Tinto

COPA ~ GLASS JARRA ~ JUG

### Red wine Sangria

€ 8,00 € 30,00

### Sangría de Cava

COPA ~ GLASS JARRA ~ JUG

### Cava wine Sangria

€ 10,00 € 35,00

Pan y aceite por persona € 3,00

Agua km0 eco-sostenible € 5,00

## VINOS ESPUMOSOS BUBBLES

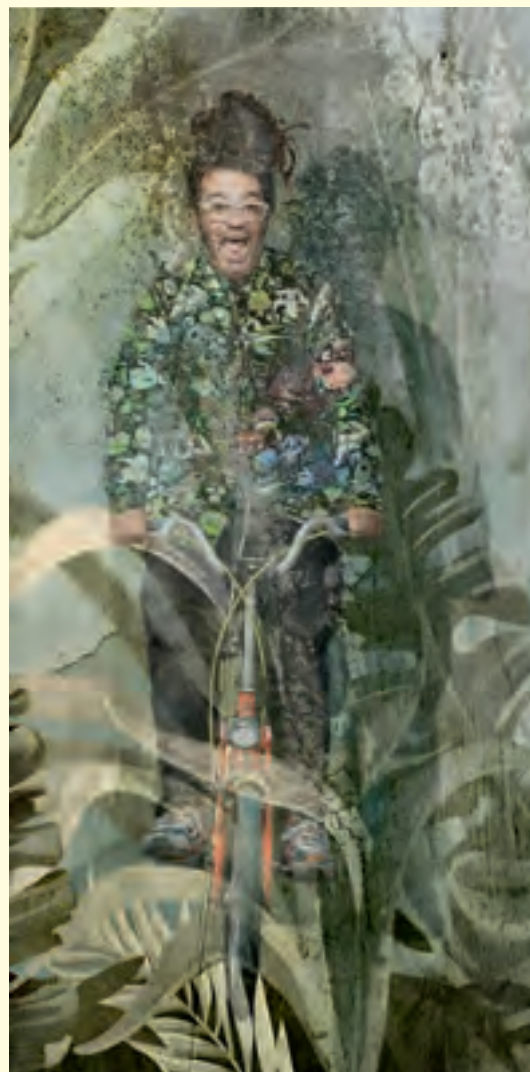
GLASS

Franciacorta blanc de blancs Cavalleri € 15,00

Prosecco Daldin extra dry € 9,00

**Para las copas de vino preguntar al personal**

**For our selection of wine by the glass please  
ask our staff**



\*Información detallada sobre los alérgenos presentes en nuestros platos está presente en el Informe de Alérgenos, que está a disposición de los clientes para la consulta.

\*Detailed information on the allergens present in our dishes is present in the List of Allergens, which is available and can be viewed by clients upon request.

## ENTRANTES

Jamón Ibérico Gran Reserva y pan con tomate	€ 30,00	"Petit plateau" de pescado crudo en estilo italiano	€ 50,00
Tartar de buey a la francesa con patatas fritas	€ 25,00	Mejillones a la marinera con pan crujiente	€ 23,00
Omelette con crema de Parmigiano y trufa negra	€ 22,00	Ostras "Gillardeau" (6 piezas)	€ 42,00
Burratina italiana, tomates cherry rojo, tomate cherry amarillo, pan crujiente, italian pesto y albahaca	€ 22,00	Tartar de atún, salmon y aguacate	€ 23,00
Croquetas de jamón ibérico y queso (6 piezas)	€ 15,00	Burratina italiana, gambas rojas de Formentera y trufa negra de calida superior	€ 28,00
Selección de bruschettas toscanas	€ 16,00	Carpaccio de atún rojo, tomates cherry confitados y albahaca	€ 26,00
Gateau de patatas de Ibiza parmigiano y trufa negra de calida superior	€ 15,00	Omelette con salmón ahumado y aguacate	€ 20,00
Mantequilla, anchoas del Cantábrico y salmon haumado	€ 24,00	Cocktail de gambas	€ 26,00
Pappa al pomodoro Toscana y burratina italiana	€ 19,00	Fritura de calamares y gambas rojas de Formentera	€ 28,00
Selección de quesos	€ 22,00		

## PASTA

Tagliolini hechos a mano mantequilla y trufa negra de calida superior	€ 30,00	Spaghetti "Martelli" con almejas	€ 28,00
Spaghetti "Martelli" con 4 tomates (tomates cherry amarillos, tomates cherry rojos, tomates san marzano y tomates cherry asados)	€ 24,00	Tagliatelle hechos a mano con bogavante nacional y tomates cherry	€ 45,00
Tagliatelle hechos a mano con salsa <i>Boloñesa</i>	€ 24,00	Penne "Martelli" con salmón ahumado, nata y trufa negra de calida superior	€ 32,00
Maccheroni "Martelli" con salsa carbonara	€ 24,00	Paccheri hechos a mano con mariscos	€ 29,00
Crespelle de ricotta y espinacas a la florentina	€ 24,00	Linguine echas a mano langostinos "Dalt Vila" y tomates cherry amarillos	€ 30,00
Linguine echas a mano con salsa puttanesca	€ 24,00	Spaghetti "Martelli" con ajo, aceite, guindilla y tartar de gambas	€ 28,00
Rigatoni mantecatos en rueda de Parmigiano Reggiano a la mesa (mínimo para dos personas)	€ 28,00		

## SEGUNDOS

Bistecca alla Fiorentina cortada en la mesa (cada 100 gramos)	€ 10,00	Filete de atún rojo, escarola, aceitunas y crema de tomates cherry asado	€ 36,00
Rubia Gallega madurada		Filete de bacalao asado con crema de patata y trufa negra de calidad superior	€ 36,00
Milanesa de ternera con hueso ~ tomates cherry, rúcula y salsa de anchoa	€ 45,00	Filete de rodoballo salvaje al horno (con patatas, aceitunas y tomates cherry)	€ 38,00
Tagliata de ternera, rúcula y parmesano	€ 35,00	Langostinos al estilo arrabiata	€ 38,00
Pollo Pagès y patatas de Ibiza asadas	€ 28,00	Filete de salmón asado con salsa teriyaki y endivia agridulce	€ 36,00
Solomillo de ternera a la pimienta verde	€ 36,00	Lubina a la sal (1Kg. para dos personas) con verduras hervidas y mayonesa casera	€ 85,00
Escalopines al estilo pizzaiola	€ 30,00	Lobster burger con patatas fritas	€ 36,00
Smashburger con ensalada, tomates, queso, bacon y patatas fritas	€ 26,00		
Club sándwich de pollo con patatas fritas	€ 22,00		

## VERDURAS

Tartar de aguacate y tomate	€ 13,00
Patatas al horno	€ 6,00
Patatas Fritas	€ 6,00
Endivia con peras, nueces, queso gorgonzola y miel	€ 13,00
Verduras mixtas salteadas de temporada	€ 12,00
Hinojo y aguacate	€ 14,00

## SUPER SALAD (como plato principal)

Super Caprese (tomates de temporada y Bufala mozzarella)	€ 28,00
Super Ensalada César pollo pajes, ensalada, pan crujiente, tomates cherry, Parmesano y salsa César	€ 28,00
Super carpaccio de verduras a la parrilla, pesto, tomates cherry confit y hojuelas de almendra	€ 16,00
Super Niçoise con filete de atún del Cántabrico, tomates cherry rojos, judías verdes, aceitunas, anchoas, huevo y patatas	€ 28,00

## SUSHI

### LOBSTER ROLL

bogavante, tomates concassé, mayo de tabasco, aguacate, kataifi 8 PZ € 29,00

### DRAGON ROLL

gambas en tempura, mayo de tabasco, philadelphia 8 PZ € 25,00

### TEMPURA ROLL

salmón, philadelphia, kataifi y salsa Teriyaki 6 PZ € 24,00

### VEGETARIANO

Tomates concassé, calabacín, aguacate, endivia, sésamo y mayo de tabasco 8 PZ € 23,00

### OMBRINA & JALAPEÑO ROLL

Ombrina, aguacate, endivia, sésamo y mayo de jalapeño 8 PZ € 24,00

### SPICY TUNA

tartar de atún, mayo de tabasco, escarola, sésamo 8 PZ € 23,00

### SPICY SALMON

salmón, mayo de tabasco, escarola y aguacate 8 PZ € 23,00

### CALIFORNIA

cangrejo, salmón, aguacate, mayo, sésamo 8 PZ € 23,00

### URAMAKI DEK

tartar de gamba rosada, crema de queso a la trufa, endivia, trufa negra de calidad superior 8 PZ € 30,00

## PIZZA

### 2014

Tomates San Marzano, mozzarella fiordilatte Burrata italiana y trufa negra de calidad superior € 29,00

### 2021

Tomates San Marzano, mozzarella fiordilatte, queso gorgonzola y trufa negra de calidad superior € 30,00

### 2022

Jamón de Parma, mozzarella fiordilatte, Burrata italiana y trufa negra de calidad superior € 30,00

### 2023

Mozzarella fiordilatte, burrata, tomates cherry confitados y jamón de Parma € 29,00

### PATANEGRA

Tomates San Marzano, mozzarella fiordilatte y jamón ibérico reserva € 40,00

### MARGHERITA

Tomates San Marzano, mozzarella fiordilatte y albahaca € 18,00

### NAPOLI MEDITERRANEA

Tomates San Marzano, mozzarella fiordilatte, alcaparras, oregano y anchoas del Cántabrico € 18,00

### MADE IN ITALY

Tomates San Marzano, mozzarella fiordilatte, jamón de Parma, rúcula salvaje y queso Grana Padano € 28,00

### VEGETARIANA

Tomates San Marzano, mozzarella fiordilatte, oregano, verduras de temporada y pesto de albahaca € 18,00

### SPICY

Tomates San Marzano, mozzarella fiordilatte y salami picante € 20,00

\*Información detallada sobre los alérgenos presentes en nuestros platos está presente en el Informe de Alérgenos, que está a disposición de los clientes para la consulta.

*\*Detailed information on the allergens present in our dishes is present in the List of Allergens, which is available and can be viewed by clients upon request.*

Pan y aceite por persona	€ 3,00
Agua a km0 ecosostenible	€ 5,00

## STARTERS

Iberican Ham Grand Reserve & bread with crushed tomato	€ 30,00	Raw fish Italian Style "Grand Plateau"	€ 50,00
Beef tartare, French-style with fries	€ 25,00	Mussels marinara with crispy bread	€ 23,00
Omelette with Parmigiano cream and prized black truffle	€ 22,00	Oysters "Gillardeau" (6 pcs)	€ 42,00
Italian burratina, red cherry tomatoes, yellow cherry tomatoes, crispy bread, Italian pesto and basil	€ 22,00	Tuna, salmon and avocado tartare	€ 23,00
Croquettes with Iberic Ham and cheese (6 pcs)	€ 15,00	Italian burratina, Formentera red prawns & prized black truffle	€ 28,00
Selection of Tuscan bruschettas	€ 16,00	Red Tuna Carpaccio, cherry tomatoes confit and basil	€ 26,00
Gateau with Ibiza potatoes and precious black truffle of superior quality	€ 15,00	Omelette with smoked salmon & avocado	€ 20,00
Butter and Cantabrian anchovies & smoked salmon	€ 24,00	Shrimp cocktail	€ 26,00
Tuscan pappa al pomodoro & burratina italiana	€ 19,00	Fried squid & Formentera red prawns	€ 28,00
Selection of cheeses	€ 22,00		

## PASTA

Tagliolini handmade with butter and precious black truffle	€ 30,00	Spaghetti "Martelli" with clams	€ 28,00
Spaghetti "4 tomatoes" yellow cherry tomatoes, red cherry tomatoes, San Marzano tomatoes & roasted cherry tomatoes	€ 24,00	Handmade tagliatelle with local lobster and cherry tomatoes	€ 45,00
Tagliatelle handmade with "Bolognese sauce"	€ 24,00	Penne "Martelli" with smoked salmon, cream & precious black truffle	€ 32,00
Maccheroni "Martelli" with carbonara sauce	€ 24,00	Handmade paccheri with seafood	€ 29,00
Florentine-style crêpes with ricotta and spinach	€ 24,00	Linguine homemade "Dalt Vila" prawns and yellow cherry tomatoes	€ 30,00
Linguine homemade with puttanesca sauce	€ 24,00	Spaghetti "Martelli" with garlic, oil, chili, and prawn tartare	€ 28,00
Rigatoni tossed at the table in a Parmigiano Reggiano wheel (minimum for two people)	€ 28,00		

## MAIN COURSES

Bistecca alla Fiorentina sliced at the table (each 100g) Rubia Gallega dry age	€ 10,00	Red tuna fillet, escarole, anchovies and roasted cherry tomatoes cream	€ 36,00
Really Milanese ~ Cherry tomatoes, arugula & anchovies cream	€ 45,00	Roasted cod fillet with potato cream and prized black truffle	€ 36,00
Beef cut with arugula & parmesan cheese	€ 35,00	Oven-baked wild turbot fillet (with potatoes, olives, and cherry tomatoes)	€ 38,00
Pagés chicken and Roasted Ibiza potatoes	€ 28,00	King prawns arrabbiata style	€ 38,00
Beef tenderloin with green pepper sauce	€ 36,00	Grilled salmon fillet with teriyaki sauce and sweet-and-sour endive	€ 36,00
Pizzaiola style scalops	€ 30,00	Salt-baked sea bass (1Kg. for two people) with boiled vegetables & freshly made mayonnaise	€ 85,00
Smashburger with salad, tomatoes, cheese, bacon and fries	€ 26,00	Lobster burger with fries	€ 36,00
Chicken club sandwich	€ 22,00		

## VEGETABLES

Avocado & Tomato tartare	€ 13,00
Roasted potatoes	€ 6,00
French Fries	€ 6,00
Endive with pears, walnuts, cheese & honey	€ 13,00
Sauteed mixed season vegetables	€ 12,00
Fennel & avocado	€ 14,00

## SUPER SALAD (as main course)

Super Caprese (Season tomatoes & bufala mozzarella)	€ 28,00
Super Chicken Ceasar Salad, crispy bread, cherry tomatoes, Parmesan & Caesar sauce	€ 28,00
Super grilled vegetables carpaccio, confit cherry tomatoes, pesto and slices of almond	€ 16,00
Super Niçoise with Cántabrico tuna fillet, red cherry tomatoes, green beans, olives, anchovies, egg & potatoes	€ 28,00

## SUSHI

### LOBSTER ROLL

Lobster, concassé tomatoes, spicy mayo, avocado & kataifi 8 PZ € 29,00

### DRAGON ROLL

Tempura shrimps, spicy mayo & philadelphia cheese 8 PZ € 25,00

### TEMPURA ROLL

Salmon, philadelphia cheese, kataifi & Teriyaki sauces 6 PZ € 24,00

### VEGETARIAN

Tomatoes, avocado, endive, sésamo & spicy mayo 8 PZ € 23,00

### OMBRINA & JALAPEÑO ROLL

Ombrina, avocado, sesame endive and jalapeño mayo 8 PZ € 24,00

### SPICY TUNA

Tuna tartare, spicy mayo, sesame & endive 8 PZ € 23,00

### SPICY SALMON

Salmon, spicy mayo, endive & avocado 8 PZ € 23,00

### CALIFORNIA

Crab, salmon, avocado, mayo & sesame 8 PZ € 23,00

### URAMAKI DEK

Shrimps tartare, truffle cheese cream, endive, precious black truffle 8 PZ € 30,00

## PIZZA

### 2014

San Marzano tomatoes, mozzarella, Italian burrata cheese & precious black truffle € 29,00

### 2021

San Marzano tomatoes, mozzarella, gorgonzola cheese & precious black truffle € 30,00

### 2022

Parma Ham, mozzarella, Italian burrata cheese & precious black truffle € 30,00

### 2023

Mozzarella, burrata, confit cherry tomatoes, and Parma Ham € 29,00

### PATANEGRA PIZZA

San Marzano tomatoes, Mozzarella & Jamón Ibérico Reserva (Cured Iberian Ham) € 40,00

### MARGHERITA

San Marzano tomatoes, mozzarella & basil € 18,00

### NAPOLI

San Marzano tomatoes, mozzarella, capers, origan and Cántabrico anchovies € 18,00

### MADE IN ITALY

San Marzano Tomatoes, mozzarella, Parma ham, with arugula & Grana Padano € 28,00

### VEGETARIANA

San Marzano tomatoes, mozzarella, origan, season vegetables & basil pesto € 18,00

### SPICY

San Marzano tomatoes, mozzarella & spicy salame € 20,00

---

Bread and oil (per person)	€ 3,00
Water (purified - 0.75l)	€ 5,00

\*Información detallada sobre los alérgenos presentes en nuestros platos está presente en el Informe de Alérgenos, que está a disposición de los clientes para la consulta.

\*Detailed information on the allergens present in our dishes is present in the List of Allergens, which is available and can be viewed by clients upon request.

*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. Información detallada sobre los alérgenos presentes en nuestros platos está presente en el Informe de Alérgenos, que está a disposición de los clientes para la consulta.*

*We inform our customers that, since our dishes are prepared fresh, made-to-order, they may require some time to come out of the kitchen. Please inform our staff on any allergies or food intolerances so that they can advise you accordingly. All of the raw seafood is served compliant with the current laws, and must be blast chilled before it is prepared. Detailed information on the allergens present in our dishes is present in the List of Allergens, which is available and can be viewed by clients upon request.*