

Rosso sul mare

RESTAURANTE & WINE BAR

El verdadero lujo es compartir un momento inolvidable.

Gracias por vivirlo con nosotros.

Il vero lusso è vivere un momento indimenticabile.

Grazie per averlo vissuto con noi.

Le véritable luxe est de partager un moment inoubliable.

Merci de l'avoir vécu avec nous.



Rosso sul mare

RESTAURANTE & WINE BAR



Rosso sul mare

RESTAURANTE & WINE BAR

Hace más de veinte años nació Rosso Sul Mare con un propósito muy sencillo: compartir la auténtica hospitalidad italiana en la costa de Tenerife.

Hoy seguimos haciéndolo con el mismo respeto por la tradición, la excelencia del producto y el placer de compartir una mesa.

Bienvenidos a nuestra casa

Da oltre vent'anni, Rosso Sul Mare celebra l'essenza della cucina italiana attraverso il rispetto della tradizione, l'eccellenza delle materie prime e la passione per l'autentica ospitalità.

Benvenuti alla nostra tavola

Depuis plus de vingt ans, Rosso Sul Mare célèbre l'essence de la cuisine italienne à travers le respect de la tradition, l'excellence des produits et la passion d'une hospitalité authentique.

Bienvenue à notre table.

ENTRANTES 🍷 ANTIPASTI 🍷 ENTRÉES

Carpaccio di Gambero 29

Finas láminas de gamba roja armonizadas con gel de naranja, la esencia reducida de su bisque, caviar Imperial, mini picatostes crujientes y brotes seleccionados.
Sottili fettine di gambero rosso accompagnate da gel d'arancia, riduzione della sua bisque, caviale Imperiale, mini crostini croccanti e germogli selezionati.
Fines tranches de crevette rouge sublimées par un gel d’orange, une réduction de sa bisque du caviar Impérial, de petits croûtons croustillants et une sélection de jeunes pousses.

Tartare di Tonno Rosso del Mediterraneo 19

Atún rojo del Mediterráneo cortado a cuchillo y aliñado con aceite de oliva virgen extra flor de sal y un delicado toque cítrico, acompañado de stracciatella italiana, limón confitado y aceite de albahaca.
Tonno rosso del Mediterraneo tagliato al coltello e condito con olio extravergine di oliva fior di sale e un delicato tocco agrumato, accompagnato da stracciatella italiana, limone confit e olio al basilico.
Thon rouge de Méditerranée coupé au couteau, assaisonné d’huile d’olive extra vierge, de fleur de sel et d’une délicate touche d’agrumes, accompagné de stracciatella italienne, de citron confit et d’huile au basilic.

Cozze del Navigante 20

Mejillones salteados con leche de coco, tomate cherry, cilantro fresco, guindilla y lima servidos con pan rústico tostado.
Cozze saltate con latte di cocco, pomodorini, coriandolo fresco, peperoncino e lime, servite con pane rustico tostato.
Moules sautées au lait de coco, tomates cerises, coriandre fraîche, piment et citron vert, servies avec du pain rustique grillé.

Capesante 25

Vieiras asadas acompañadas de una delicada crema de azafrán, apio y huevas de salmón.
Capesante scottate servite con una delicata crema allo zafferano, sedano e uova di salmone.
Noix de Saint-Jacques poêlées accompagnées d’une délicate crème au safran, au céleri et d’œufs de saumon.

Vitello Tonnato 23

Ternera blanca cocinada a baja temperatura con la tradicional salsa tonnata, tomate cherry confitado, alcaparras fritas y polvo de alcaparras.
Vitello cotto a bassa temperatura con la tradizionale salsa tonnata, pomodorini confit, capperi fritti e polvere di capperi.
Veau cuit à basse température, servi avec la traditionnelle sauce tonnata, des tomates cerises confites, des câpres frites et une poudre de câpres.

Selezione di Formaggi e Salumi 28

Selección de quesos y embutidos artesanales acompañados de frutos secos y fruta fresca. Ideal para compartir. Recomendamos acompañarla con nuestras focaccias artesanales al romero o al ajo.
Selezione di formaggi e salumi artigianali accompagnati da frutta fresca e frutta secca. Ideale da condividere. Consigliamo di abbinarla alle nostre focacce artigianali al rosmarino o all'aglio.
Sélection de fromages et de charcuteries artisanales accompagnée de fruits secs et de fruits frais. Idéale à partager. Nous recommandons de l’accompagner de nos focaccias artisanales au romarin ou à l’ail.

Carpaccio di Angus 27

Finas láminas de Angus acompañadas de tomate semiseco, nueces tostadas, lascas de Parmigiano Reggiano rallado y vinagreta cítrica al limón. Disponible con suplemento de trufa fresca de temporada.
Sottili fettine di manzo Angus accompagnate da pomodoro semi-secco, noci tostate, scaglie di Parmigiano Reggiano e vinaigrette agli agrumi e limone.
Fines tranches de bœuf Angus accompagnées de tomates semi-séchées, de noix torréfiées, de copeaux de Parmigiano Reggiano et d’une vinaigrette citronnée.

Burrata Pugliese 19

Burrata cremosa servida sobre tomate concassé aliñado, granita de albahaca, polvo de aceituna negra y flor de sal.
Burrata cremosa servita su concassé di pomodoro condito, granita al basilico, polvere di olive nere e fior di sale.
Burrata crèmeuse servie sur un concassé de tomates assaisonné, granité au basilic, poudre d’olives noires et fleur de sel.

ENSALADAS 🍷 INSALATE 🍷 SALADES

Insalata di Caprino 16

Hojas y brotes tiernos seleccionados, manzana Granny Smith, rulo de queso de cabra gratinado y una sutil vinagreta de miel con mostaza antigua.
Misticanza di foglie e germogli selezionati, mela Granny Smith, formaggio di capra gratinato e una delicata vinaigrette al miele e senape all'antica.
Jeunes pousses et feuilles tendres sélectionnées, pomme Granny Smith, fromage de chèvre gratiné et délicate vinaigrette au miel et à la moutarde à l’ancienne.

Insalata Mediterranea di Pomodoro e Carciofi 18

Tomate corazón de buey, alcachofas confitadas, aceitunas Taggiasca, cebolla roja encurtida en la casa y hojas de albahaca fresca.
Pomodoro cuore di bue, carciofi confit, olive Taggiasche, cipolla rossa marinata in casa e foglie di basilico fresco.
Tomate Cœur de Bœuf, artichauts confits, olives Taggiasca, oignon rouge mariné maison et feuilles de basilic frais.

SOPAS 🍷 ZUPPE 🍷 SOUPES

Crema di Pomodoro Arrosto e Stracciatella 17

Tomates maduros asados lentamente, stracciatella cremosa, tomate semiseco artesanal y aceite de albahaca.
Crema di pomodori maturi arrostiti lentamente, stracciatella cremosa, pomodoro semi-secco artigianale e olio al basilico.
Tomates mûres rôties lentement, stracciatella crèmeuse, tomate semi-séchée artisanale et huile au basilic.

Crema di Zucca, Amaretto, Liquirizia e Capesanta 19

Crema aterciopelada de calabaza asada, vieira dorada en mantequilla noisette, crumble de amaretti y un sutil polvo de regaliz.
Vellutata di zucca arrosto, capasanta dorata al burro nocciola, crumble di amaretti e una delicata polvere di liquirizia.
Velouté de courge rôtie, noix de Saint-Jacques dorée au beurre noisette, crumble aux amaretti et une subtile poudre de réglisse.

NUESTRAS PASTAS 🍷 LE NOSTRE PASTE 🍷 NOS PÂTES

Ravioli di Brasato al Barolo 28

Raviolis artesanales rellenos de estofado tradicional al vino Barolo, terminados con mantequilla noisette, salvia, piñones tostados y el jugo reducido de su cocción servido al momento.

Ravioli artigianali ripieni di brasato tradizionale al Barolo, mantecati con burro nocciola, salvia, pinoli tostati e completati con il fondo ristretto della loro cottura, servito al momento.

Raviolis artisanaux farcis de bœuf braisé au vin Barolo, terminés au beurre noisette, à la sauge, aux pignons de pin torréfiés et nappés de leur jus de cuisson réduit, servi à la minute.

Tortellini "Ricordo d'Infanzia" 23

Tortellini artesanales en crema ligera de nata fresca, Parmigiano Reggiano y un delicado fondo de ave, perfumados con nuez moscada y pimienta negra. Disponible con suplemento de trufa fresca.

Tortellini artigianali serviti in una delicata crema di panna fresca, Parmigiano Reggiano e leggero fondo di pollo, profumati con noce moscata e pepe nero.

Tortellini artisanaux servis dans une légère crème à la crème fraîche, au Parmigiano Reggiano et à un délicat bouillon de volaille, parfumés à la noix de muscade et au poivre noir.

Ravioloni di Ricotta e Spinaci 23

Ravioloni artesanales rellenos de espinacas y ricotta de búfala, acompañados de una crema sedosa de nueces tostadas y Parmigiano Reggiano.

Ravioloni artigianali ripieni di ricotta di bufala e spinaci, accompagnati da una vellutata di noci tostate e Parmigiano Reggiano.

Grands raviolis artisanaux farcis de ricotta de bufflonne et d'épinards, accompagnés d'une onctueuse crème aux noix torréfiées et au Parmigiano Reggiano

Taglierini all'Astice e Gamberoni 38

Taglierini frescos al huevo mantecados en una intensa salsa elaborada con bisque de bogavante y langostinos, terminados con medallones de bogavante y langostinos salteados.

Taglierini freschi all'uovo mantecati in un'intensa salsa preparata con bisque di astice e gamberoni, completati con medaglioni di astice e gamberoni saltati.

Taglierini frais aux œufs, liés dans une intense sauce élaborée à partir d'une bisque de homard et de gambas, accompagnés de médaillons de homard et de gambas sautées.

Spaghetti tra i Due Mari 34

Spaghetti mantecados en un concentrado de almejas, mejillones y gamba roja, acompañados de calamar salteado, tomate cherry y limón curado.

Spaghetti mantecati in un concentrato di vongole, cozze e gambero rosso, accompagnati da calamari saltati, pomodorini e limone confit.

Spaghetti liés dans un concentré de palourdes, moules et crevettes rouges, accompagnés de calamars sautés, tomates cerises et citron confit.

Spaghetti alle Vongole 28

Spaghetti emulsionados de forma natural con vongole, calamar salteado, tomate cherry, ralladura fresca de limón y bottarga rallada al momento.

Spaghetti mantecati naturalmente con vongole, calamari saltati, pomodorini, scorza di limone fresco e bottarga grattugiata al momento.

Spaghetti émulsionnés naturellement avec des palourdes, calamars sautés, tomates cerises, zeste de citron frais et boutargue râpée à la minute.

Paccheri ai Tre Pomodori, Stracciatella e Gambero Rosso 32

Pacchero artesanal mantecado en una salsa aterciopelada de tres tipos de tomate, stracciatella fresca y tartar de gamba roja mediterránea.

Paccheri artigianali mantecati in una vellutata di tre varietà di pomodoro, stracciatella fresca e tartare di gambero rosso del Mediterraneo.

Paccheri artisanaux liés dans une sauce veloutée élaborée à partir de trois variétés de tomates, stracciatella fraîche et tartare de crevette rouge de Méditerranée.

Tagliatelle a Fuoco Lento 25

Tagliatelle frescas al huevo mantecadas en un ragù tradicional cocinado a fuego lento con vino tinto y leche, terminadas con Parmigiano Reggiano y un delicado toque de chocolate negro al 85%.

Tagliatelle fresche all'uovo mantecate con un ragù tradizionale cotto lentamente con vino rosso e latte, completate con Parmigiano Reggiano e un delicato tocco di cioccolato fondente all'85%.

Tagliatelles fraîches aux œufs, liées dans un ragù traditionnel mijoté lentement au vin rouge et au lait, terminées avec du Parmigiano Reggiano et une délicate touche de chocolat noir à 85 %.

Fusilli alla Norma 21

Pasta fresca de formato fusilloni salteada en salsa tradicional alla Norma con berenjena frita, albahaca fresca y ricotta salata rallada al momento.

Fusilloni freschi saltati nella tradizionale salsa alla Norma con melanzane fritte, basilico fresco e ricotta salata grattugiata al momento.

Fusilloni frais sautés dans la traditionnelle sauce alla Norma, avec aubergines frites, basilic frais et ricotta salée râpée à la minute.

Spaghetti alla Chitarra 26

Spaghetti mantecados en crema de 'nduja y tomate, servidos sobre una base de burrata cremosa, acompañados de crema de pimienta rojo asado, tomate cherry y polvo de aceituna negra.

Spaghetti mantecati con crema di 'nduja e pomodoro, serviti su una base di burrata cremosa, accompagnati da crema di peperoni rossi arrosto, pomodorini e polvere di olive nere.

Spaghetti liés dans une crème de 'nduja et de tomate, servis sur une base de burrata crémeuse, accompagnés d'une crème de poivrons rouges rôtis, de tomates cerises et de poudre d'olives noires.

Gnocchi Rossi, Pomodoro e Provola 19

Gnocchi artesanales salteados en salsa de tomate San Marzano, terminados con provola ahumada, Parmigiano Reggiano y albahaca.

Gnocchi artigianali saltati in salsa di pomodoro San Marzano, completati con provola affumicata, Parmigiano Reggiano e basilico fresco.

Gnocchis artisanaux sautés dans une sauce tomate San Marzano, terminés avec provola fumée, du Parmigiano Reggiano et du basilic.

Tagliolini al Ragù Bianco Piemontese 27

Tagliolini al huevo mantecados en un tradicional ragù blanco de ternera y cerdo, cocinados lentamente con vino blanco y terminados con Parmigiano Reggiano. Disponible con suplemento de trufa. (3gr. 10 €)

Tagliolini all'uovo mantecati in un tradizionale ragù bianco di vitello e maiale, cotto lentamente nel vino bianco e terminati con Parmigiano Reggiano. Disponibili con supplemento di tartufo.

Tagliolini aux œufs nappés d'un traditionnel ragù blanc de veau et de porc, mijoté lentement au vin blanc et terminé avec du Parmigiano Reggiano. Disponible avec supplément de truffe.

NUESTROS ARROCES 🍴 I NOSTRI RISOTTI 🍴 NOS RIZ

Risotto al Gambero Rosso 38

Risotto de arroz Carnaroli cocinado lentamente hasta alcanzar una textura cremosa, elaborado con una intensa bisque de gamba roja del Mediterráneo, terminado con tartar de gamba roja cortada a cuchillo, stracciatella, ralladura de limón y aceite de albahaca.

Risotto di riso Carnaroli cotto lentamente fino a raggiungere una consistenza cremosa, preparato con un'intensa bisque di gambero rosso del Mediterraneo, completato con tartare di gambero rosso tagliata al coltello, stracciatella, scorza di limone e olio al basilico.

Risotto crémeux de riz Carnaroli à la bisque de crevette rouge de Méditerranée, tartare de crevette rouge, stracciatella, zeste de citron et huile au basilic.

Risotto alla Milanese con Ossobuco 36

Clásico risotto de arroz Carnaroli aromatizado con auténtico azafrán, mantecado con mantequilla y Parmigiano Reggiano, acompañado de ossobuco de ternera cocinado lentamente en su propio jugo, terminado con una delicada gremolata de limón y perejil fresco.

Classico risotto di riso Carnaroli allo zafferano, mantecato con burro e Parmigiano Reggiano, accompagnato da ossobuco di vitello cotto lentamente nel suo fondo, rifinito con una delicata gremolata al limone e prezzemolo fresco.

Risotto crémeux de riz Carnaroli au safran, beurre et Parmigiano Reggiano, accompagné d'un ossobuco de veau mijoté et d'une délicate gremolata au citron et au persil.

NUESTROS PESCADOS 🍴 I NOSTRI PESCI 🍴 NOS POISSONS

Polpo alla Brace 32

Pulpo cocinado a baja temperatura y terminado a la parrilla, servido sobre tierra de oliva, crema de pimentón de la Vera de la casa y mejillones salteados.

Polpo cotto a bassa temperatura e finito alla griglia, servito su una terra di olive, crema artigianale al paprika della Vera e cozze saltate.

Poulpe cuit à basse température puis grillé, servi sur une terre d'olives, accompagné d'une crème maison au paprika de La Vera et de moules sautées.

Branzino del Levante 34

Lubina cocinada a baja temperatura, terminada sobre su piel crujiente, beurre blanc ligero y manzana verde.

Branzino cotto a bassa temperatura e rifinito con la pelle croccante, accompagnato da una leggera salsa beurre blanc e mela verde.

Bar cuit à basse température, terminé sur sa peau croustillante, accompagné d'un léger beurre blanc et de pomme verte.

Baccalà all'Alba 32

Lomo de bacalao marcado sobre su piel crujiente, crema de coliflor tostada, espinacas salteadas en mantequilla, alcaparras desaladas y aceite de albahaca.

Filetto di baccalà rosolato con la pelle croccante, servito con crema di cavolfiore arrosto, spinaci saltati al burro, capperi dissalati e olio al basilico.

Dos de cabillaud poêlé sur peau croustillante, servi avec une crème de chou-fleur rôti, des épinards sautés au beurre, des câpres dessalées et de l'huile au basilic.

Tataki di Tonno Rosso 28

Lomo de atún rojo sellado, ponzu de cítricos, hinojo crujiente y pistacho tostado

Trancio di tonno rosso appena scottato, accompagnato da ponzu agli agrumi, finocchio croccante e pistacchi tostati.

Longe de thon rouge juste saisie, accompagnée d'un ponzu aux agrumes, de fenouil croquant et de pistaches torréfiées.

NUESTRAS CARNES 🍴 LE NOSTRE CARNI 🍴 NOS VIANDES

Guancia di Maiale al Vino Rosso 32

Carrillera de cerdo cocinada lentamente a fuego suave en vino tinto, servida con parmentier cremosa de patata y una reducción brillante de su propio fondo.

Guancia di maiale cotta lentamente a fuoco dolce nel vino rosso, servita con una cremosa purea Parmentier e una lucida riduzione del suo fondo di cottura.

Joue de porc mijotée lentement au vin rouge, servie avec une onctueuse purée Parmentier et une réduction brillante de son propre jus.

Filetto Rosso Sul Mare 39

Solomillo de vaca en su punto ideal de cocción, acompañado de verduras salteadas en mantequilla, reducción de vino tinto con demi glace y chocolate negro, y una coulis de frutos del bosque al tabasco.

Filetto di manzo cotto al punto perfetto, accompagnato da verdure saltate al burro, riduzione di vino rosso con demi-glace e cioccolato fondente, completato da un coulis di frutti di bosco con una delicata nota di Tabasco.

Filet de bœuf cuit à la perfection, accompagné de légumes sautés au beurre, d'une réduction de vin rouge, demi-glace et chocolat noir, ainsi que d'un coulis de fruits rouges relevé d'une pointe de Tabasco.

Agnello di Lunga Pazienza 36

Lingote de cordero lechal cocinada lentamente a baja temperatura, acompañada de parmentier cremosa de patata y su jugo reducido aromatizado con romero y tomillo fresco.

Lingotto di agnello da latte cotto lentamente a bassa temperatura, accompagnato da una cremosa purea Parmentier e dal suo fondo ristretto aromatizzato al rosmarino e timo fresco.

Lingot d'agneau de lait cuit longuement à basse température, accompagné d'une purée Parmentier onctueuse et de son jus réduit parfumé au romarin et au thym frais.

Orecchia d'Elefante 33

Costilla de ternera finamente espalmada y dorada hasta lograr una corteza crujiente, servida con patatas novellas asadas o una delicada ensalada de rúcula, tomate cherry y lascas de Parmigiano Reggiano.

Costoletta di vitello battuta finemente e dorata fino a ottenere una panatura croccante, servita con patate novelle arrosto oppure con una delicata insalata di rucola, pomodorini e scaglie di Parmigiano Reggiano.

Côte de veau finement aplatie et dorée jusqu'à obtenir une panure croustillante, servie avec des pommes de terre grenaille rôties ou une délicate salade de roquette, tomates cerises et copeaux de Parmigiano Reggiano.

GUARNICIONES 🍴 CONTORNI 🍴 GARNITURES

Verdure Mediterranee al Forno 8

Verduras de temporada asadas lentamente con aceite de oliva virgen extra y hierbas mediterráneas.

Verdure di stagione cotte lentamente al forno con olio extravergine di oliva ed erbe aromatiche mediterranee.

Légumes de saison rôtis lentement avec de l'huile d'olive extra vierge et des herbes méditerranéennes.

Patate al Rosmarino 8

Patatas asadas al horno con romero fresco, ajo y aceite de oliva virgen extra.

Patate arrosto al forno con rosmarino fresco, aglio e olio extravergine di oliva.

Pommes de terre rôties au four avec du romarin frais, de l'ail et de l'huile d'olive extra vierge.

Purè Parmentier 8

Purè de patata sedoso elaborado con mantequilla y leche fresca.

Vellutata di patate preparata con burro e latte fresco.

Purée de pommes de terre onctueuse préparée avec du beurre et du lait frais

FOCACCE D'AUTORE

Brasa Bianca 11

Focaccia artesanal perfumada con romero fresco, sal Maldon y aceite de oliva virgen extra.
Focaccia artigianale profumata al rosmarino fresco, sale Maldon e olio extravergine di oliva.
Focaccia artisanale parfumée au romarin frais, à la fleur de sel de Maldon et à l'huile d'olive extra vierge.

Aglio Nobile 12

Focaccia artesanal con ajo confitado suave, perejil fresco, sal Maldon y aceite de oliva virgen extra.
Focaccia artigianale con aglio confit, prezzemolo fresco, sale Maldon e olio extravergine di oliva.
Focaccia artisanale garnie d'ail confit, de persil frais, de fleur de sel de Maldon et d'huile d'olive extra vierge.

PINSE D'AUTORE

La Bologna Gourmet 22

Base roja de tomate San Marzano y fiordilatte. Al salir de l horno Mortadella di Bologna IGP, copos de stracciatella fria y pistacho tostado en gramo
Base rossa con pomodoro San Marzano e fior di latte. All'uscita dal forno, Mortadella di Bologna IGP, ciuffi di stracciatella fresca e pistacchi tostati.
Base de tomate San Marzano et fior di latte. À la sortie du four, mortadelle de Bologne IGP, copeaux de stracciatella fraîche et pistaches torréfiées.

Marea 24

Base de mozzarella fior di latte, gambas, stracciatella fresca y ralladura fina de limón.
Base di mozzarella fior di latte, gambero marinato, stracciatella fresca e scorza di limone grattugiata.
Base de mozzarella fior di latte, crevette marinée, stracciatella fraîche et zeste de citron finement râpé.

Tierra Fina 16

Base de mozzarella fior di latte, crema ligera de Parmigiano Reggiano y cebolla dulce finamente caramelizada.
Base di mozzarella fior di latte, crema leggera di Parmigiano Reggiano e cipolla dolce delicatamente caramellata.
Base de mozzarella fior di latte, crème légère de Parmigiano Reggiano et oignon doux délicatement caramélisé.

Albor 18

Base de mozzarella fior di latte, panceta y lascas de Pecorino Romano curado.
Base di mozzarella fior di latte, pancetta croccante e scaglie di Pecorino Romano stagionato.
Base de mozzarella fior di latte, poitrine croustillante et copeaux de Pecorino Romano affiné.

Tramontana 20

Base de mozzarella fior di latte, tomates confitados en la casa, anchoas seleccionadas del Cantábrico y orégano fresco.
Base di mozzarella fior di latte, pomodorini confit della casa, acciughe selezionate del Mar Cantabrico e origano fresco.
Base de mozzarella fior di latte, tomates confites maison, anchois sélectionnés de la mer Cantabrique et origan frais.

Levante Rossa 24

Base de mozzarella fior di latte, crema de pimientos rojos asados, stracciatella fresca, 'Nduja Calabrese IGP y un sutil hilo de miel de flores.
Base di mozzarella fior di latte, crema di peperoni rossi arrosto, stracciatella fresca, 'Nduja Calabrese IGP e un delicato filo di miele ai fiori.
Base de mozzarella fior di latte, crème de poivrons rouges rôtis, stracciatella fraîche, 'Nduja Calabrese IGP et un délicat filet de miel de fleurs.

POSTRES I DOLCI DESSERTS

Frambuesa 12

Semiesfera de panna cotta a la frambuesa, fruta fresca de temporada y un delicado crujiente de merengue. Un postre ligero y elegante donde la acidez encuentra armonía con la crema.
Semisfera di panna cotta al lampone, frutta fresca di stagione e un delicato croccante di meringa. Un dessert leggero ed elegante, dove l'acidità incontra in perfetto equilibrio la cremosità.
Demi-sphère de panna cotta à la framboise, fruits frais de saison et délicat croustillant de meringue. Un dessert léger et élégant où l'acidité s'harmonise parfaitement avec l'onctuosité de la crème.

Mandorla 12

Crema ligera de almendras mallorquinas, fruta fresca de temporada seleccionada y crumble crujiente dorado al horno.
Crema leggera alle mandorle di Maiorca, frutta fresca di stagione accuratamente selezionata e crumble croccante dorato al forno.
Crème légère aux amandes de Majorque, fruits frais de saison soigneusement sélectionnés et crumble croustillant doré au four.

Fondant Caleta 12

Fondant tibio de chocolate negro equilibrado, servido con una crema sedosa de mascarpone al perfume de Marsala vertida directamente en mesa.
Fondant tiepido al cioccolato fondente, servito con una vellutata crema al mascarpone profumata al Marsala, versata direttamente al tavolo.
Fondant tiède au chocolat noir, servi avec une crème onctueuse au mascarpone parfumée au Marsala, versée directement à table

Tiramisù della Casa 12

La gran receta clásica italiana elaborada con crema ligera de mascarpone, bizcochos soletilla embebidos en café espresso y cacao amargo.
La grande ricetta classica italiana preparata con soffice crema al mascarpone, savoiardi imbevuti di caffè espresso e cacao amaro.
La grande recette classique italienne, préparée avec une légère crème au mascarpone, des biscuits à la cuillère imbibés de café espresso et du cacao amer

Millefoglie Mediterranea 12

Capas crujientes de hojaldre caramelizado intercaladas con una crema fina de ricotta dulce y perlas de chocolate negro.
Croccanti strati di pasta sfoglia caramellata alternati a una delicata crema di ricotta dolce e perle di cioccolato fondente.
Fines couches croustillantes de pâte feuilletée caramélisée, alternées avec une délicate crème de ricotta sucrée et des perles de chocolat noir.

Gelato Artigianale del Giorno 10

Selección de helados y sorbetes artesanales elaborados diariamente según el mercado y las frutas de estación.
Selezione di gelati e sorbetti artigianali preparati ogni giorno secondo il mercato e la stagionalità della frutta.
Sélection de glaces et sorbets artisanaux élaborés chaque jour selon le marché et les fruits de saison.

Petit Four della Casa 8

Selección de pequeños bocados dulces y delicados de nuestra repostería para acompañar el servicio de café.
Selezione di piccole e raffinate dolcezze della nostra pasticceria, ideali per accompagnare il servizio del caffè.
Sélection de délicates mignardises artisanales, idéales pour accompagner le service du café.