





Menù de grupo

35€ por persona. Menù disponible de
lunes a viernes
durante almuerzo.

Antipasti

BURRATA DI PISTACCHIO (V)

Burratina di Puglia, pesto de pistacho y pan carasau sardo.

CARPACCIO DI POLPO (GL)

Carpaccio de pulpo con zest de limón y alcaparras.

CROCCHETTE DI VITELLO TONNATO

Croquetas de vitello tonnato con salsa tonnata y alcaparra frita.

PROSCIUTTO DI PARMA E LONZARDO (GL)

Prosciutto di Parma 30 meses y finas lochas de lonzardo.

Primi e Secondi Piatti

SPAGHETTI AL METRO

Spaghetti de un metro con salsa Vittorio: Tres tomates, mantequilla, parmesano y albahaca fresca.

INSALATA DI ZUCCHINE (V, GL)

Ensalada de lechuga baby gem, salsa de yogur, calabacín asado, ricotta di bufala al horno, picatostes y pesto de semillas.

SANTA MARGHERITA (V)

Margherita con búfala ahumada al tomillo, tomate San Marzano, datterini confitados con ajo y aceite, Parmigiano Reggiano de 36 meses y albahaca fresca.

TAGLIATA DI POLLO (GL)

Muslo de pollo ecológico deshuesado y marinado con especias a la plancha, servido con crema de mantequilla a las hierbas, junto a una guarnición y una salsa a elección.

Dolci

TIGRAMISÙ

El gran clásico della casa, con un toque de alcohol Marsala.

TORTA DI QUESO (GL)

Tarta de queso cremosa con mascarpone y queso crema.

Nota importante, las bebidas no están incluidas. Todas las consumiciones adicionales, se cobrará el precio de venta al público en el restaurante. El menú puede variar según la estación del año y disponibilidad de los platos, ya que trabajamos con productos de temporada ultra frescos. V= Vegetariano / GL= Gluten Low / Es posible que exista una mínima contaminación cruzada en las elaboraciones.



Menù de grupo

45€ por persona. Menù disponible de domingo a jueves durante servicio de cena.

Antipasti

BURRATA DI PISTACCHIO (V)

Burratina di Puglia, pesto de pistacho y pan carasau sardo.

TONNO TONNATO (GL)

Sutiles cortes de atún crudo Balfegó, salsa tonnata, alcaparras y salsa de soja.

CROCCHETTE DI VITELLO TONNATO

Croquetas de vitello tonnato con salsa tonnata y alcaparra frita.

ASPARAGI FRITTI (V)

Espárragos verdes fritos con mayonesa de hierbas.

Primi e Secondi Piatti

SPAGHETTI AL METRO

Spaghetti de un metro con salsa Vittorio: Tres tomates, mantequilla, parmesano y albahaca fresca.

SANTA MARGHERITA (V)

Margherita con búfala ahumada al tomillo, tomate San Marzano, datterini confitados con ajo y aceite, Parmigiano Reggiano de 36 meses y albahaca fresca.

CARBONARA AL TARTUFO

Spaghettoni servidos en una rueda entera de pecorino, acompañados de guanciale crujiente, yema de huevo, un toque de aceite de trufa, abundante pimienta y trufa fresca de temporada.

TAGLIATA DI MANZO (GL)

Entrecote de 350 g de La Finca.

Dolci

TIGRAMISÙ

El gran clásico della casa, con un toque de alcohol Marsala.

TORTA DI QUESO (GL)

Tarta de queso cremosa con mascarpone y queso crema.

Nota importante, las bebidas no están incluidas. Todas las consumiciones adicionales, se cobrará el precio de venta al público en el restaurante. El menú puede variar según la estación del año y disponibilidad de los platos, ya que trabajamos con productos de temporada ultra frescos. V= Vegetariano / GL= Gluten Low / Es posible que exista una mínima contaminación cruzada en las elaboraciones.



Menù de grupo

65€ por persona. Menù disponible viernes cena, sabado comida y cena, y domingo comida.

Antipasti

BURRATA AL TARTUFO (V, GL)

Burratina dal Caseificio Montrone (Puglia), crema de trufa y trufa fresca

LA LOBSTER RUSA

Ensaladilla rusa con cangrejo y langosta, servida sobre una base de gazpacho verde de pepino y pimienta.

WAGYU E CAVIALE

Bocados de brioche casero, crema de setas, tartar de wagyu y caviar.

ASPARAGI FRITTI (V)

Espárragos verdes fritos con mayonesa de hierbas.

Primi e Secondi Piatti

RISOTTO AGLI ASPARAGI E SPUGNOLE (V, GL)

Risotto con espárragos, guisantes y colmenillas cremosas.

CASONCELLI AL BOGAVANTE

Pasta fresca rellena de bogavante, gambas y bisque, salteados en beurre blanc y terminados con un tartar de gambas frescas.

LOOKING FOR TRUFFLE (V)

Crema de ricotta trufada, mozzarella fior di latte, setas ostra, champiñones y escamas de trufa fresca de temporada.

ROMBO ALLA GRIGLIA (GL)

Rodaballo de 1,2 kg a la parrilla servido con salsa pil pil, acompañado de dos guarniciones y dos salsas a elección.

Dolci

TIGRAMISÙ

El gran clásico della casa, con un toque de alcohol Marsala.

XL TORTA AL LIMONE

Tarta de limón con merengue italiano.

Nota importante, las bebidas no están incluidas. Todas las consumiciones adicionales, se cobrará el precio de venta al público en el restaurante. El menú puede variar según la estación del año y disponibilidad de los platos, ya que trabajamos con productos de temporada ultra frescos. V= Vegetariano / GL= Gluten Low / Es posible que exista una mínima contaminación cruzada en las elaboraciones.





Group menu

€35 per person. Menu available
Monday to Friday during lunch.

Antipasti

BURRATA DI PISTACCHIO (V)

Burratina di Puglia, pesto di pistacchio, Sardinian carasau bread.

CARPACCIO DI POLPO (GL)

Octopus carpaccio with lemon zest and capers.

CROCCHETTE DI VITELLO TONNATO

Vitello tonnato croquettes with tonnata sauce and fried caper.

PROSCIUTTO DI PARMA E LONZARDO (GL)

30-month-old Prosciutto di Parma and thin slices of Lonardo.

Primi e Secondi Piatti

SPAGHETTI AL METRO

Metre-long spaghetti, salsa vittorio: three-tomato sauce, butter, parmigiano, fresh basil.

INSALATA DI ZUCCHINE (V, GL)

Baby gem salad, yoghurt sauce, roasted courgette, baked ricotta di bufala, croutons, seed pesto.

SANTA MARGHERITA (V)

Margherita with smoked buffalo mozzarella with thyme, San Marzano tomato, confit datterini tomatoes with garlic and oil, 36-month-aged Parmigiano Reggiano, and fresh basil.

TAGLIATA DI POLLO (GL)

Boneless ecological chicken thigh marinated with spices, grilled, served with herb butter cream.

Dolci

TIGRAMISÙ

The house's great classic, with a touch of Marsala liqueur.

TORTA DI QUESO (GL)

The cheesecake that never fails with our signature touch, a guaranteed hit.

Important note: Drinks are not included. All additional items will be charged at the restaurant's regular menu price. The menu may vary depending on the season and dish availability, as we work with ultra-fresh seasonal products.

V = Vegetarian / GL = Gluten Low

Please note that minimal cross-contamination may occur during preparation.



Group menu

€45 per person. Menu available from Sunday to Thursday during dinner service.

Antipasti

BURRATA DI PISTACCHIO (V)

Burratina di Puglia, pesto di pistacchio, Sardinian carasau bread.

TONNO TONNATO (GL)

Subtle slices of raw Balfegó tuna, tuna cream, capers, and soy sauce.

CROCCHETTE DI VITELLO TONNATO

Vitello tonnato croquettes with tonnata sauce and fried caper.

ASPARAGI FRITTI (V)

Fried green asparagus and herby mayonnaise.

Primi e Secondi Piatti

SPAGHETTI AL METRO

Metre-long spaghetti, salsa vittorio: three-tomato sauce, butter, parmigiano, fresh basil.

SANTA MARGHERITA (V)

Margherita with smoked buffalo mozzarella with thyme, San Marzano tomato, confit datterini tomatoes with garlic and oil, 36-month-aged Parmigiano Reggiano, and fresh basil.

CARBONARA AL TARTUFO

Homemade spaghettoni served in a whole wheel of pecorino, accompanied by crispy guanciale, egg yolk, a touch of truffle oil, plenty of pepper, and fresh seasonal truffle.

TAGLIATA DI MANZO (GL)

350 g entrecôte from La Finca.

Dolci

TIGRAMISÙ

The house's great classic, with a touch of Marsala liqueur.

TORTA DI QUESO (GL)

The cheesecake that never fails with our signature touch, a guaranteed hit.

Important note: Drinks are not included. All additional items will be charged at the restaurant's regular menu price. The menu may vary depending on the season and dish availability, as we work with ultra-fresh seasonal products.

V = Vegetarian / GL = Gluten Low

Please note that minimal cross-contamination may occur during preparation.



Group menu

€65 per person. Menu available Friday dinner, Saturday lunch and dinner, and Sunday lunch.

Antipasti

BURRATA AL TARTUFO (V, GL)

Burratina dal Caseificio Montrone (Puglia), truffle cream and fresh truffle.

LA LOBSTER RUSA

Russian salad with crab and lobster, served on a green gazpacho base of cucumber and green pepper.

WAGYU E CAVIALE

Bites of homemade brioche, mushroom cream, tartare of wagyu, and caviar.

ASPARAGI FRITTI (V)

Fried green asparagus and herby mayonnaise.

Primi e Secondi Piatti

RISOTTO AGLI ASPARAGI E SPUGNOLE (V, GL)

Risotto with asparagus, peas and creamy morels.

CASONCELLI AL BOGAVANTE

Fresh pasta stuffed with lobster, shrimp, and bisque, sautéed in beurre blanc and finished with a fresh shrimp tartare.

LOOKING FOR TRUFFLE (V)

Ricotta and truffle cream, mozzarella fior di latte, oyster mushrooms, sautéed mushrooms, fresh black truffle, and chives.

ROMBO ALLA GRIGLIA (GL)

Grilled turbot of 1.2 kg served with pil pil sauce, accompanied by two side dishes and two sauces of your choice.

Dolci

TIGRAMISÙ

The house's great classic, with a touch of Marsala liqueur.

XL TORTA AL LIMONE

Lemon tart with Italian meringue.

Important note: Drinks are not included. All additional items will be charged at the restaurant's regular menu price. The menu may vary depending on the season and dish availability, as we work with ultra-fresh seasonal products.

V = Vegetarian / GL = Gluten Low

Please note that minimal cross-contamination may occur during preparation.





Menú de grup

35€ per persona. Menú disponible de dilluns a divendres durant el dinar.

Antipasti

BURRATA DI PISTACCHIO (V)

Burratina di Puglia, pesto di pistacchio, Sardinian carasau bread.

CARPACCIO DI POLPO (GL)

Carpaccio de pop amb ratlladura de llimona i alcaparres.

CROCCHETTE DI VITELLO TONNATO

Croquetes de vitello tonnato amb salsa tonnata i tàpera fregida.

PROSCIUTTO DI PARMA E LONZARDO (GL)

Prosciutto di Parma de 30 mesos, i fines làmines de lonzardo.

Primi e Secondi Piatti

SPAGHETTI AL METRO

Spaghetti d'un metre amb salsa Vittorio: tres tomàquets, mantega, parmesà i alfàbrega fresca. La pasta es mantega a la taula davant del client, creant un espectacle deliciós.

INSALATA DI ZUCCHINE (V, GL)

Amanida d'enciam baby gem, salsa de iogurt, carbassó rostit, ricotta di bufala al forn, crostons i pesto de llavors.

SANTA MARGHERITA (V)

Margherita amb búfala afumada al farigola, tomàquet San Marzano, tomàquets datterini confitats amb all i oli, Parmigiano Reggiano de 36 mesos i albahaca fresca.

TAGLIATA DI POLLO (GL)

Cuixa de pollastre desossat i marinat amb espècies, a la planxa, servit amb crema de mantega a les herbes.

Dolci

TIGRAMISÙ

El gran clàssic de casa, amb un toc d'alcohol Marsala.

TORTA DI QUESO (GL)

Cremosa torta di queso amb mascarpone i formatge crema.

Nota important: les begudes no estan incloses. Totes les consumicions addicionals es cobraran al preu de venda al públic del restaurant. El menú pot variar segons l'estació de l'any i la disponibilitat dels plats, ja que treballem amb productes de temporada ultrafrescos. V = Vegetarià / GL = Gluten Low / És possible que hi hagi una mínima contaminació creuada en les elaboracions.



Menü de grup

45€ per persona. Menü disponible de diumenge a dijous durant el servei de sopar.

Antipasti

BURRATA DI PISTACCHIO (V)

Burratina di Puglia, pesto di pistacchio, Sardinian carasau bread.

TONNO TONNATO (GL)

Subtils talls de tonyina crua Balfegó, crema de tonyina, alcaparres i salsa de soja.

CROCCHETTE DI VITELLO TONNATO

Croquetes de vitello tonnat amb salsa tonnata i tàpera fregida.

ASPARAGI FRITTI (V)

Espàrrecs verds fregits, maionesa d'herbes.

Primi e Secondi Piatti

SPAGHETTI AL METRO

Spaghetti d'un metre amb salsa Vittorio: tres tomàquets, mantega, parmesà i alfàbrega fresca.

La pasta es mantega a la taula davant del client, creant un espectacle deliciós.

SANTA MARGHERITA (V)

Margherita amb búfala afumada al farigola, tomàquet San Marzano, tomàquets datterini confitats amb all i oli, Parmigiano Reggiano de 36 mesos i albahaca fresca.

CARBONARA AL TARTUFO

Spaghettoni servits en una roda sencera de pecorino, acompanyats de guanciale cruixent, rovell d'ou, un toc d'oli de tòfona, abundant pebre i tòfona fresca de temporada.

TAGLIATA DI MANZO (GL)

Entrecote de 350 g de la Finca.

Dolci

TIGRAMISÙ

El gran clàssic de casa, amb un toc d'alcohol Marsala.

TORTA DI QUESO (GL)

Creмосa torta di queso amb mascarpone i formatge crema.

Nota important: les begudes no estan incloses. Totes les consumicions addicionals es cobraran al preu de venda al públic del restaurant. El menú pot variar segons l'estació de l'any i la disponibilitat dels plats, ja que treballem amb productes de temporada ultrafrescos. V = Vegetarià / GL = Gluten Low / És possible que hi hagi una mínima contaminació creuada en les elaboracions.



Menü de grup

65€ per persona. Menü disponible divendres
sopar, dissabte dinar i sopar,
i diumenge dinar.

Antipasti

BURRATA AL TARTUFO (V, GL)

Burratina di Puglia, crema de tòfona i tòfona negra fresca.

LA LOBSTER RUSA

Amanideta russa amb cranc i llamàntol, servida sobre una base de gaspatxo verd de cogombre i pebrot verd.

WAGYU E CAVIALE

Pessics de brioche casolà, crema de bolets, tartare de wagyu i caviar.

ASPARAGI FRITTI (V)

Espàrrecs verds fregits, maionesa d'herbes.

Primi e Secondi Piatti

RISOTTO AGLI ASPARAGI E SPUGNOLE (V, GL)

Risotto cremós amb espàrrecs, pèsols, morilles i Parmigiano.

CASONCELLI AL BOGAVANTE

Pasta fresca fets a mà farcits de llamàntol, gambes i bisque, saltejats en beurre blanc i acabats amb un tàrtar de gambes fresques.

LOOKING FOR TRUFFLE (V)

Crema de ricotta i trufa, mozzarella fior di latte, bolets ostra, xampinyons saltats, trufa negra fresca i cebollí.

ROMBO ALLA GRIGLIA (GL)

Turbot de 1,2 kg a la parrilla, servit amb salsa pil pil, acompanyat de dues guarnicions i dues salses a elecció.

Dolci

TIGRAMISÙ

El gran clàssic de casa, amb un toc d'alcohol Marsala.

XL TORTA AL LIMONE

Tarta gegant de llimona amb merenga italiana.

Nota important: les begudes no estan incloses. Totes les consumicions addicionals es cobraran al preu de venda al públic del restaurant. El menú pot variar segons l'estació de l'any i la disponibilitat dels plats, ja que treballem amb productes de temporada ultrafrescos. V = Vegetarià / GL = Gluten Low / És possible que hi hagi una mínima contaminació creuada en les elaboracions.