La Toscana
Dinner | Cena

Tavolo

Tavolo is the heart of our restaurant,
where the journey around Italy begins
Tavolo es nuestra mesa en el centro,
el viaje por Italia comienza aquí.

Figs and rosemary focaccia
Focaccia de higos y romero

Ricotta, pistacho & basil spread
Untable de ricota, pistacho y albahaca

Marinated olives
Aceitunas marinadas

Antipasti

Immerse yourself in the italian
mediterranean with these appetizers.
Sumérgete en el mediterráneo italiano
con estos aperitivos.

BURRATA CAPRESE
Mix of tomatoes and basil oil
Mix de tomates y aceite de albahaca

CALAMARI FRITTI
Fried calamari coated in semolina
garnished with marinara sauce
Calamares fritos con sémola
acompañados con salsa marinara

MOZZARELLA IN CARROZZA
Fried mozzarella, tomato compote
and genovese pesto
Mozzarella frita con compota
de tomate y pesto genovese

PROSCIUTTO E MELONE
Thin slices of prosciutto on ripe melon
Lonchas finas de prosciutto
sobre melón maduro

CARPACCIO DI MANZO
Slices of orange-cured beef
with arugula and grated Parmesan
Láminas de ternera curada
a la naranja, rúcula y parmesano
rallado

TARTARE DI TONNO
Seared responsible tuna tartare
with red beets and nuts
Tartar de atún responsable sellado
con betabel y fruto seco

Principale

We bring to your table the best recipes
from Nonna's kitchen.
*Gluten-free or vegan pasta available,
half or full portion upon request.

Traemos a tu mesa las mejores recetas
de pasta de la nonna
*Pasta sin gluten o vegana disponible,
se puede solicitar media porción
o porción completa.

PENNE RIGATE
Homemade fresh pasta with your choice
of carbonara or amatriciana sauce
Pasta fresca casera con su elección
de salsa carbonara o salsa amatriciana

SPAGHETTI CACIO E PEPE
Cream, pecorino romano cheese,
parmesan, black pepper
Crema, queso pecorino romano,
parmesano, pimienta negra

SPAGHETTI ALFREDO
White cream, grill chicken,
parmesan cheese
Crema blanca, pollo al grill
y queso Parmesano

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI
Ricotta and spinach ravioli
in San Marzano tomato sauce
Ravioli de ricotta y espinacas
en salsa de tomate san marzano

LASAGNA DI COSTINE
Lasagna with red wine-braised
beef rib ragu
Lasagna con ragú de costilla
de res al vino tinto

RISOTTO FRUTTI DI MARE
Arborio rice with a mix of seafood
Arroz arborio mezcla de mariscos

PESCE DEL GIORNO AL FORNO
Baked catch of the day in white
wine broth with garlic and capers
Pesca del dia horneada en caldo
de vino blanco, ajo y alcaparras

COTOLETTA ALLA MILANESE
Bread-crusted lamb cutlet
with fresh tomato and mint topping
Milanesa de cordero con costra de pan
tallado, topping de tomate fresco y menta

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI
Certified Angus beef tenderloin,
foie gras, black pepper, manchego
shavings (120g - 200g)
Lomo de ternera certificada angus,
foie gras y ralladura de manchego
a la pimienta negra (120 gr - 200 gr)

ARAGOSTA AL FORNO
Baked responsible caribbean lobster
Langosta responsable caribeña
al horno en salsa de vino blanco

LAMB SHANK OSSO BUCO
With mash potato, red wine sauce
and rosemary gremolata
Acompañado de puré de papa,
salsa de vino tinto y gremolata
al romero

Contorni

Choose one to accompany your main course.
Elige uno para acompañar tu plato principal.

ASPARAGI
Steamed asparagus with Parmesan cheese and lemon
Espárragos al vapor con queso parmesano y limón

SPINACI
Sautéed spinach with garlic and broccoli
Espinacas salteadas con ajo y brócoli

PATATE AL ROSMARINO
Roasted rosemary potatoes
Papas asadas al romero

Dolci

Indulge in the sweetness of our desserts.
Deléitate con la dulzura de nuestros postres.

Classic tiramisu with mascarpone cheese and espresso coffee
Clásico tiramisú de queso mascarpone y café expresso

Dark rum baba
Baba de ron oscuro

Ice cream truffle with crispy cacao
Tartufo helado, crujiente de cacao

Lemon cream cannoli
Cannoli de crema de limón

Plant based
Vegano

Antipasti

Creamy roasted tomato vegan soup
Sopa cremosa de tomate asado

Principale

Pumpkin vegan risotto
Risotto vegano de calabaza

Contorni

Choose one to accompany your main course
Elige uno para acompañar tu plato principal

SPINACI
Sautéed spinach with garlic and broccoli
Espinacas salteadas con ajo y brócoli

PATATE AL ROSMARINO
Roasted rosemary potatoes
Papas asadas al romero

Dolci

Chocolate cake with candied
orange truffle
Tarta de chocolate con
trufa de naranja confitada

VEGAN

VEGAN

Please inform our staff if you suffer
from any food intolerances.
Si usted tiene alguna intolerancia,
por favor informe a nuestro personal.

THANK YOU FOR CONTRIBUTING TO THE CONSERVATION OF THE LOBSTER!

From April 1st to June 30th, we respect the lobster breeding season by not fishing or serving this product at our hotels, and therefore a substitute will be offered.

¡GRACIAS POR CONTRIBUIR A LA CONSERVACIÓN DE LA LANGOSTA!

Del 1 de abril al 30 de junio, respetamos la época de reproducción de la langosta no pescando ni sirviendo este producto en nuestros hoteles por lo que se ofrecerá un producto sustituto.

CHANGE OF WAVE

OUR SECRET INGREDIENT?

RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD

We prioritise products that help support the ocean and fishing communities

NUESTRO INGREDIENTE SECRETO

PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE

Priorizamos productos que ayuden a proteger los océanos y las comunidades pesqueras