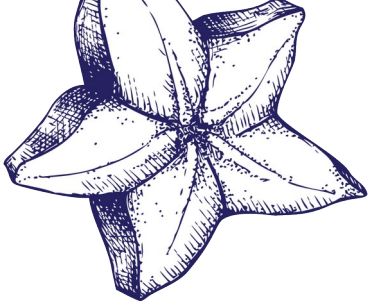
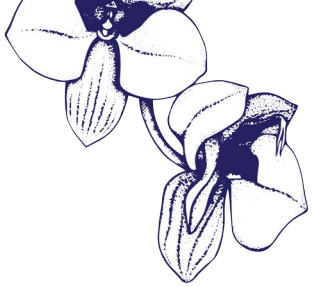
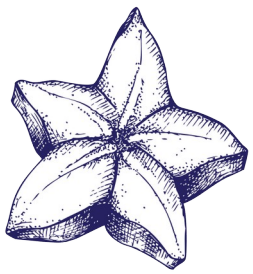




·aNTONINO'S·

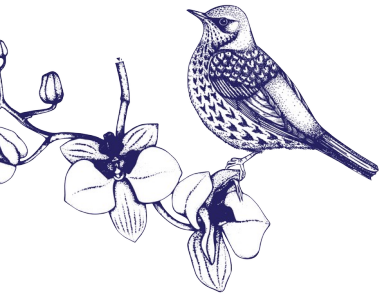
PIENO DI ANIMA



DOMES

BAOBAB SUITES *****





PAN Y CUBIERTO / BREAD

CESTINO DI PANE | 4.50
Bastones de pan, focaccia y aceitunas marinadas con intingolo all'italiana de hierbas frescas, parmesano, tomate seco y balsámico
Breadsticks, focaccia and marinated olives with an all'italiana dip of fresh herbs, parmesan, sun-dried tomato and balsamic
G | D | S02

ENTRANTES / STARTERS

CARPACCIO DI BARBABIETOLA | 15
Remolacha laminada, cremoso de queso de cabra, rúcula, naranja, nueces tostadas, vinagreta cítrica y polvo de aceite de sésamo
Sliced beetroot, goat cheese cream, arugula, orange, toasted walnuts, citrus vinaigrette, sesame oil powder
D | N | Se | S02

TARTARE DI TONNO | 16
Atún rojo, mango, tomate, miel de palma, cítricos, pan crujiente y toques picantes
Bluefin tuna, mango, tomato, palm honey, citrus, crispy bread, a spicy touch
F | G

FRITTO MISTO ANTONINO'S | 16.50
Calamar, gamba y calabacín en fritura ligera, mayonesa de ajo asado y ralladura de limón
Squid, prawn and zucchini in a light fry, roasted garlic mayonnaise, lemon zest
Cr | Ms | G | Eg

CARPACCIO DI MANZO AL PARMIGIANO | 17
Solomillo de ternera, emulsión de Parmigiano Reggiano, rúcula, polvo de aceituna negra, lascas de parmesano, alcaparras fritas y AOVE
Beef tenderloin, Parmigiano Reggiano emulsion, arugula, black olive powder, parmesan shavings, fried capers, extra virgin olive oil
D

ENSALADAS / SALADS

ANTONINO'S SALAD | 16
Pera asada, rúcula, radicchio, stracciatella, nueces, sirope de marsala y vinagreta de mostaza
Roasted pear, arugula, radicchio, stracciatella, walnuts, marsala syrup, mustard vinaigrette
D | N | Mu | S02

BURRATA ANTONINO'S | 18
Burrata, tartar de tomate, pesto de pistacho y crujiente de masa de pizza
Burrata, tomato tartare, pistachio pesto, crispy pizza dough
D | N | G

BARBABIETOLA E CAPRINO | 17
Remolacha asada, rúcula, radicchio, espinaca baby, queso de cabra, naranja, nueces tostadas, cebolla roja encurtida y vinagreta balsámica
Roasted beetroot, arugula, radicchio, baby spinach, goat cheese, orange, toasted walnuts, pickled red onion, balsamic vinaigrette
D | N | S02

PIZZAS

MARGHERITA | 13
Tomate San Marzano, fior di latte, albahaca fresca y AOVE
San Marzano tomato, fior di latte, fresh basil, extra virgin olive oil
D | G

CALABRESE | 16
Tomate San Marzano, fior di latte, salame piccante, 'nduja y albahaca fresca
San Marzano tomato, fior di latte, spicy salame, 'nduja, fresh basil
D | G

PIZZA BIANCA | 18.50
Mortadella italiana, burrata y crema de pistacho
Italian mortadella, burrata, pistachio cream
D | N | G

TARTUFATA | 19
Base blanca, fior di latte, champiñones, queso de cabra, rúcula, crema de trufa y reducción balsámica
White base, fior di latte, mushrooms, goat cheese, arugula, truffle cream, balsamic reduction
D | G | S02

PEPERONI | 17
Tomate San Marzano, fior di latte, salami picante
San Marzano tomato, fior di latte, spicy salami
D | G

CAPRICCIOSA | 16
Tomate San Marzano, fior di latte, champiñones, alcachofas y aceitunas negras
San Marzano tomato, fior di latte, mushrooms, artichokes, black olives
D | G

PROSCIUTTO | 19
Tomate San Marzano, fior di latte, prosciutto, stracciatella, rúcula y parmesano
San Marzano tomato, fior di latte, prosciutto, stracciatella, arugula, parmesan
D | G

PASTAS

ANTONINO'S CARBONARA | 16
Bucatini, guanciale, yema de huevo, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano y pimienta negra
Bucatini, guanciale, egg yolk, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, black pepper
Eg | D | G

ALL'AMATRICIANA | 15
Rigatoni, guanciale, tomate y Pecorino Romano
Rigatoni, guanciale, tomato, Pecorino Romano
D | G

ALLO SCOGLIO | 22
Tagliatelle, almejas, calamar, langostinos y tomate cherry
Tagliatelle, clams, squid, king prawns, cherry tomato
Cr | Ms | G

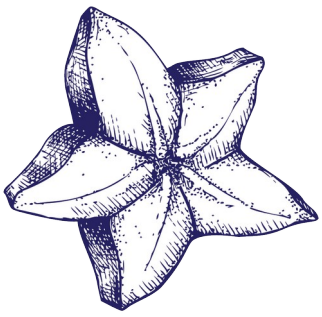
GNOCCHI AL PESTO E BURRATA | 14
Pesto de albahaca y burrata
Basil pesto and burrata
G | D | N

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI | 19
Ravioli de ricotta y espinaca, espuma de gorgonzola, pera y nueces
Ricotta and spinach ravioli, gorgonzola foam, pear, walnuts
G | D | Eg | N

ALLA BOLOGNESE | 20
Tagliatelle, boloñesa de ternera cocinada lentamente y Parmigiano Reggiano
Tagliatelle, slow-cooked beef bolognese, Parmigiano Reggiano
G | Eg | D | Ce

LASAGNA VEGETAL | 19
Lasaña vegetal
Vegetable lasagna
G | D | Eg

LASAGNA ALLA BOLOGNESE | 21
Lasaña a la boloñesa
Bolognese lasagna
G | D | Eg | Ce



PRINCIPALES / MAINS

TAGLIATA | 29
Lomo bajo de ternera, crema suave de polenta, verduras glaseadas, rúcula, parmesano y jugo de carne
Beef sirloin, soft polenta cream, glazed vegetables, arugula, parmesan, meat jus
D | Ce

BRANZINO AL BURRO NOCCIOLA | 27
Lubina, mantequilla tostada, mini verduras y crumble salado
Sea bass, brown butter, baby vegetables, savory crumble
F | D | G

GUANCIA DI MANZO BRASATA | 25
Carrillera de ternera, puré de apionabo y demi-glace
Braised beef cheek, celeriac purée, demi-glace
Ce | D | S02

POLLO AL LIMONE | 19
Suprema de pollo con salsa cítrica, patatas asadas, mantequilla de romero y limón
Chicken supreme with citrus sauce, roasted potatoes, rosemary butter and lemon
D

RISOTTO AI GAMBERI E CALAMARI | 24
Tartar de gamba, bisque de marisco y ralladura de lima
Prawn tartare, seafood bisque, lime zest
Cr | Ms | D | Ce | S02

RISOTTO DI FUNGHI PORCINI | 21
Porcini y setas de temporada, crujiente de setas y emulsión de ajo asado
Porcini and seasonal mushrooms, crispy mushrooms, roasted garlic emulsion
D | S02

POSTRES / DESSERTS

TIRAMISÚ CLASSICO | 12
El clásico italiano
The Italian classic
Eg | D | G

COULANT AL CIOCCOLATO, ARACHIDI E MANDORLE | 11
Con helado de vainilla
With vanilla ice cream
Eg | D | G | N | P

PANNA COTTA | 10
Coco, limón y mango con crumble de almendra
Coconut, lemon and mango with almond crumble
D | N | G

SGROPPINO | 9
Sorbete de limón, prosecco y vodka
Lemon sorbet, prosecco and vodka
S02



G Gluten / Gluten
S02 Dióxido de azufre / Sulphur dioxide
D Lácteos / Dairy
N Frutos de cáscara / Nuts
LP Altramuces / Lupin
Cr Crustáceos / Crustaceans
Ms Moluscos / Molluscs
P Cacahuetes / Peanuts
Sy Soja / Soy
Eg Huevos / Eggs
F Pescado / Fish
Ce Apio / Celery
Se Sésamo / Sesame
Mu Mostaza / Mustard
VG Vegano / Vegan

Si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, informe a su camarero al realizar el pedido.

If you suffer from a food allergy or intolerance, please let your server know upon placing your order.

Impuestos (IGIC) incluidos. El hotel se reserva el derecho de modificar precios, horarios y días de apertura del establecimiento sin previo aviso. Hojas de reclamaciones a su disposición.

Taxes are included. The hotel reserves the right to alter prices, operating hours & days of the venue without prior notice. Complaint forms are available upon request.

El cliente tiene derecho a recibir factura o ticket de su consumo.

Customers are entitled to receive an invoice or receipt for their consumption.

Se prohíbe servir o vender alcohol a menores de 18 años.

Please note that it is prohibited to serve or sell alcohol to young people under the age of 18 years old.

Lea atentamente la etiqueta del vino, ya que puede contener dióxido de azufre (sulfitos).

Please read carefully the wine label as sulphur dioxide might be contained.