

Comida fresca del Chef Alexio
Paladini

CERDEÑA

RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN COMIDA ITALIANA

ENTRANTES

Ensalada del jardín / 15 €

Una ración de verduras frescas cultivadas sin pesticidas en el jardín trasero.

Minestrone / 15 €

sopa hecha con verduras frescas de temporada, cocinadas a la perfección.

PLATOS PRINCIPALES

Los Caneliones / 15 €

Pasta de huevo rellena de carne de vaca, carne de ternera y pollo al horno con salsa de carne y salsa cremosa.

Gabriella Rabioli / 18 €

Pasta hecha a mano rellena con una mezcla de carne fresca de vaca y ternera cocinada en nuestra famosa salsa de carne.

Manulillo Parmesano / 18 €

Pasta de huevo rellena con queso ricotta, hecha al horno con salsa de tomate y queso parmesano.

Esterla (Especialidad de la casa) / 18 €

Brochetas a la brasa servidas sobre fideos penne en salsa de tomate con pesto de tomate seco.

POSTRES

Pannacotta de mango / 8 €

Delicia cremosa servida con puré de mango.

Soufflé de chocolate / 9 €

Un capricho esponjoso con un centro fundido que se puede servir a la moda o solo con salsa de chocolate.

Sorbete de limón / 8 €

Delicadas bolas de nuestro sorbete de limón casero con un toque de menta y endulzadas con miel.

BEBIDAS

Zumo exprimido / 5 €

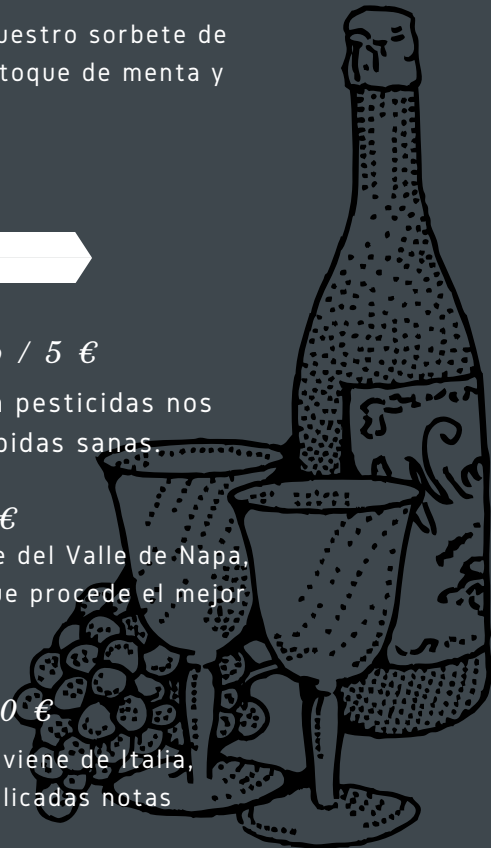
Nuestras frutas sin pesticidas nos permiten servir bebidas sanas.

Vino tinto / 35 €

Nuestro vino procede del Valle de Napa, de donde creemos que procede el mejor vino.

Vino blanco / 20 €

Nuestro vino blanco viene de Italia, donde obtenemos delicadas notas florales.



HAWAII

Cocina hawaiana con toque asiático

ENTRANTES

Edamame	5 €
Edamame Picante <i>Spicy Edamame</i>	6 €
Batatas Fritas con Mayo Picante <i>Sweet Potato Fries with Spicy Mayo</i>	6 €

PRINCIPAL

Fromage Au Jambon <i>jamón al horno y queso gruyere con costra</i>	15 €
Palourdes Au Gratin <i>almejas al horno con mantequilla de ajo y pan rallado</i>	16 €
Pesto de pavo <i>pavo asado con pasta de pepinillos y pesto</i>	16 €
Assiette de Fruitset <i>porción de pan horneado con melón</i>	15 €
Setas Portobello <i>portobello de tamaño gigante a la parrilla</i>	16 €
Les Escargots Au Beurre <i>caracoles en su concha con mantequilla y tomate</i>	16 €

POKES

Elegir arroz de sushi, mézclum o quinoa <i>Choose sushi rice, mezcum or quinoa</i>	
Poke Ahí Ahí <i>Atún, aguacate, edamame, mango y mayo picante</i> <i>Tuna, avocado, edamame, mango, spicy mayo</i>	16 €
Poke Green Love <i>Edamame, wakame, rábano, mango y salsa sésamo</i> <i>Edamame, wakame, radish, mango and sesame dressing</i>	16 €
Poke Salmon Yakitori <i>Salmón al grill, zanahoria, salsa Yakitori</i> <i>Grilled salmon, carrot, and Yakitori sauce</i>	17 €
Poke Langostinos Hawaii <i>Langostinos al ajillo estilo hawaiano, cebolleta y cebollino</i> <i>Garlic shrimps hawaiian style, scallion and chives</i>	16 €

POSTRES

Tarta de queso Lilikoi <i>Lilikoi cheesecake</i>	5 €
Mochis (2 piezas): Mango, Té verde (2 pieces) <i>Mochis: Mango, Green Tea</i>	6 €
Brownie Vegan	6 €

JARDÍN MARBELLA

Cocina de autor

first TAPAS

Gazpacho de Melocotón 5€
Delicioso gazpacho con un toque de melocotón.

Tartar de Atún 16€
Tartar de atún de almadraba aliado con especias asiáticas.

Tartar de Salmón 12€
Tartar de salmon con aguacate aliado especias ansiáticas.

Guacamole 8€
Hecho del día con nuestra aliño secreto.

second MAINS

Espaguetis Carbonara 12,50€
Con una salsa hecha para derretirte

Crema Verduras 10€
Hecha con verduras de las cercanías

Pez espada encebollado 16€
Acompañado con Verduras y fresco del día

Solomillo a la pimienta 16€
Solomillo al punto acompañado con nuestra secreta salsa de pimienta.

Chuletón a la plancha 36€
La pieza de la casa, buey 100%

Ravioli de Rabo de Toro 12,50€
Se deshará en tu boca, con un gran sabot

Consomé 10€
Hecho con verduras de las cercanías

Atún Pancha con Verduras 18€
Atún casi al punto para que pueda degustar su sabor.

Solomillo al cabrales 17€
Con queso de cabra para acompañar

Langosta en finas hierbas 40€
Acompañada con una salsa mantequilla que no habrá otro mejor acompañante

third DESSERT

Brownie con Helado 12€
Acompañado con helado de vainilla.

Tarta de Manzana 12€
Con nuestro toque casero

Tarta de Queso 12€
Hecha en nuestra pastelería.

Tarta 3 Cholocates 14€
La combinación equilibrada



BRASAS LONDON



APERITIVOS

PASTEL DE GARBANZOS FRITOS 12,00 €

Calabaza, salvia, alioli de Alepo

BARBACOA MEXICANA 10,00 €

salsa roja, cebolla, cilantro y gajos de lima

SALCHICHITA DE CHICAGO 9,00 €

lechuga, salsa, crema sobre un rollo suave y dulce

EL PEQUINIO 8,00 €

Verduras de temporada con una salsa ranchera clásica

PLATO DE VERDURAS CRUDAS 8,00 €

Calabaza, salvia, alioli de Alepo

TACOS DE CARNE MIXTA 7,00 €

carne asada, pollo asado, verduras de la temporada

POSTRES

MESA DE DORIS VIENNESE 12

surtido de pasteles y frutas de temporada

TIRAMISÚ 12

bizcochos de soletilla mojados dispuestos en capas con nata dulce

TARTUFFO CAPPUCCINO 12

Helado de Capuchino con centro de espresso

ENTRANTES

CHULETAS A LA BARBACOA 12

pechuga de pollo con champiñones por encima

GAMBAS FRITAS EN CON REBOZADO DE CALABAZA 12

gambas con empanado casero y con fritura dorada

ALMUERZO DE TERNERA 12

costillas servidas con un glaseado worcestershire

SALMÓN A LA PARRILLA 12

Salmón orgánico escocés servido

TAGLIATA 12

chuletas de ternera alimentada en pastos

CORDERO DESMENUZADO CON VINO DE PORTO 12

trozos con queso de monterrey jack

BEBIDAS

VINO BLANCO 12

integral, aroma de frutas

CERVEZA LOCAL 12

pale ale y light brew

TÉ HELADO FRESCO 12

disponibles limón exprimido o mezcla roja

ENTRANTES



VERDURAS	5.99 €
TEMPURA	3.99 €
KOROKÉ	5.99 €
POLLO KARAAGE	5.39 €
POLLO ZIU MAI	5.89 €
GAMBAS GYOZA	4.99 €
POLLO GYOZA	5.99 €
AROS DE CALAMAR	7.99 €

SUSHI



MAKI	5.99 €
CALIFORNIA ROLL	3.99 €
SUSHI DE SALMÓN Y CALI	5.99 €
ROLLITO DE GAMBAS Y CALI	5.39 €
FUTOMAKI	4.99 €
SURTIDO DE TOBIKO	5.99 €
SASHIMI DE SALMÓN	7.99 €

ROLLITOS ESPECIALES



FLOR DE AZAHAR	5.99 €
BRISA DE VERANO	3.99 €
ROLLITO CASERO	5.99 €
PARAÍSO DEL MANGO	5.39 €
ROLLITOS DE DRAGÓN ROJO	5.89 €
ROLLITOS EN CASCADA	4.99 €
ROLLITOS WASHINGTON	5.99 €
ROLLITOS A MOTOR	7.99 €



HAWAII

MENÚ DE SUSHI

