


ILUZIONE

Stuzzichini: Formaggi 4 / Olive 3,5 / Aperitivo Iluzione 9 / Copa Hugo Spritz 10 / Servicio Pan 2 por PAX
Tagliere di Formaggi Variado - Mezza 16 / Completa 23

Antipasti

- Tagliere di mortadella artigianale**  16
Tabla de mortadela DOP con parmigiano.
- Carciofo del Prat ILUZIONE**    15,5
3 alcachofas confitadas con salsa tonnata.
- Vitello tonnato**   17
Rustido de ternera con salsa de atún y alcaparras.
- Carpaccio di bue**  16
Carpaccio de buey con rúcula y parmigiano.
- Carpaccio di tonno**    18
Carpaccio de atún aromatizado con aceite de oliva y soja.
- Carpaccio di gamberi rossi**  24
Carpaccio de gambas rojas de Palamós con manzana y frambuesa.
- Tartare di bue**  17
Con cebolla, alcaparras, huevo de codorniz, condimentado y con patatas al horno.
- Burrata cóctel al pomodoro**  125 g 250 g
14 17
Burrata Pugliese con tomates variados.
- Instalata Niza**    17
Lechuga, tomate, cebolla, olivas, huevo duro, ventresca, anchoas y salsa Harry´s.
- Il poke vegetariano**   13
Tartar de remolacha, aguacate y quinoa.
- Il poke Maui**   17,5
Salmón, miel de maracuyá, cebolla crisp, aguacate y quinoa.

Scrocchia pizza romana

- Margherita**   16,9
Mozzarella, crema de tomate y albahaca.
- Burrata**   19
Burrata 125 g con cóctel de tomates y rúcula.
- Fungo**   19
Mozzarella, parmesano, porcini, portobello, perejil y cebolla.
- Trufa**    21
Mortadela DOP con provolone, crema de trufa negra y pistacho.
- Roast Beef**   20
Rustido de ternera, salsa de mostaza, salsa bruna y rúcula.
- Porchetta**    20
Porchetta marinada 24h y asada a baja temperatura con salsa tonnata.
- Ibérica**   22
Paleta ibérica con tomate fresco, rúcula, láminas de parmesano y stracciatella.

Caldi

** Nuestras pastas frescas son elaboradas a mano en Iluzione

- Parmigiana di melanzane**  17
Berenjenas a la parmesana.
Con burrata + 5
- Polpo alla Putanesca flambé**  18
Pulpo flambeado con anchoas, encurtido de tomate y patatas.
- Risotto**   25
Porcini y trufa enmantecado en una forma de parmesano.
- Ravioli di ricotta**   22
Pasta fresca rellena de ricotta y limón con salsa de tomate cherry siciliano.
- Gnocchi di patate**    21
Pasta fresca al estilo del chef.
- Paccheri alla Genovese**   27
Pasta Genovese con ternera, cebolla y parmesano.
- Strozzapreti carbonara della casa y trufa**    31
Pasta fresca con huevo, trufa y pecorino.
- Strozzapreti nero alla carbonara di mare**    34
Pasta fresca a la tinta de calamar, con huevo, gamba roja y caviar.
- Salmone alla arancia y fagiolini**  25
Salmón a la plancha con salsa de naranja y judías verde.
- Casseruola di rombo**  28
Cazuela de rodaballo con tomate fresco, cebolla, apio fresco y patatas.
- Orecchia di Elefante alla milanese**   34
Ternera con hueso, cuidadosamente rebozada con harina de grises, patatas al horno y cóctel de tomates.
- Tagliatta de angus**  38
Acompañada de patatas al horno, rúcula, tomate y parmesano.
- Pasta speciale del giorno**
Pregunta por la pasta especial del día.
- Dolci**
- Tiramisú Iluzione**    7,9
Crema de mascarpone, café, Marsala y carquiñolis.
- Lemon pie casero**    7,5
Crema fría de limón, crumble y merengue.
- Panna cotta di stagione**   7
Preguntar el sabor de temporada.
- ConchisCake**   8
Deliciosa tarta de queso casera.
- Affogato al café o Limoncello**  7

Il vino rosso

Melior Roble c5 B20

Tempranillo - España, Ribera del Duero.

Mezzapezza c5,5 B21

Primitivo de Salento - Italia, Puglia.

Azpilicueta Crianza Magnum c6 B49

Tempranillo, graciano y mazuelo - España, Rioja.

La Vieille Ferme B23

Syrah, garnacha, cariñena y cinsault - Francia, Côtes du Luberon.

Vinyarets B22

Tempranillo, sumoll y garnacha - España, Penedés.

Karma del Drac (Nat Bio) B23

Tempranillo, cabernet y cariñena - España, Montsant.

Azpilicueta Colección Privada B34

Tempranillo, graciano y mazuelo - España, Rioja.

Ysios Reserva Selección B36

Tempranillo - España, Rioja.

Tarsus Terno B43

Tinta fina - España, Ribera del Duero.

Purgatori B69

Syrah, garnacha, cariñena - España, Costers del Segre.

Giuseppe Cortese Rabaja B89

Nebbiolo - Italia, Barbaresco.

Il vino bianco

San Marco c5 B20

Pinot grigio - Italia, Veneto

La Vieille Ferme Blanc c5 B20

Garnacha, vermentino, ugni y bourboulenc - Francia, Côtes du Luberon

Melior Verdejo c5 B20

Verdejo - España, Rueda

Martín Codax B23

Albariño - España, Rías Baixas

Pagliatura B24

Vermentino - Italia, Toscana

Il vino rosato

Born Rosé c5 B20

Garnacha y tempranillo - España, Penedès.

La Vieille Ferme Rosé B22

Cinsault, garnacha y syrah - Francia, Côtes de Provence.

Miraval B35

Cinsault, garnacha y rolle - Francia, Côtes de Provence.

Il vino spumante

Cinzano Prosecco c5,9 B22

Glera - Italia, Veneto.

Terrer de la Creu Brut Nature c6 B24

Xarel-lo, macabeo y parellada - España, Cava.

Mumm Grand Cordon c10 B41

Pinot noir, chardonnay y pinot meunier - Francia, Champagne.

Labrusca Bianco B19

Lambrusco - Italia, Reggiano DOP.

Labrusca Rosso B19

Lambrusco - Italia, Reggiano DOP.

Casa Belfi Bianco Natural B22

Raboso, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon - Italia, Veneto.

Salisa Blanc de Blancs B58

Chardoney - Italia, Trento.

Frerejean Frères Blanc de Blancs Cru B87

Chardonnay - Francia, Champagne.

La bevanda

Agua sostenible 2,5

Vichy Catalán 3,2

Refrescos 3,2

Tónica 3

Heineken 250 ml - 3,5

Paulaner 300 ml - 4,6 500 ml - 8

Espresso 1,9

Cortado 2,1

Espresso doble 2,1

Café con leche 2,2

Cappuccino 2,4

Americano 2,2

Té e infusiones 2,9

