






MEDIA PENSIÓN 1 / HALF BOARD 1

   Cogollos de lechuga, anchoas, alcachofas con vinagreta de ajos tiernos, cherry y piñones
Lettuce hearts, anchovies, artichokes with spring garlic, cherry tomatoes and pine nut vinaigrette

 Provolone con setas silvestres, salameo y casse de tomate
Provolone cheese with wild mushrooms, salameo and tomato casse



— ... —



 Nuestra boloñesa. Elija su pasta: mezza zita, espagueti, papardelle
Our Bolognese. Choose your pasta: mezza zita, spaghetti, papardelle

— ... —



  Tiramisù

MEDIA PENSIÓN 2 / HALF BOARD 2

  Burrata rota sobre tomates cherry salteados con ajo, albahaca y setas
Broken burrata over sautéed cherry tomatoes with garlic, basil and mushrooms

  Bruschetta de tomate, jamón, parmesano y rúcula
Tomato, Parma ham, Parmesan cheese and rocket Bruschetta




— ... —




  Pizza La Murcianica
Tomate, mozzarella, presa ibérica, ajos tiernos, espárragos trigueros, queso al pimentón y láminas de tocino ibérico
Tomato, mozzarella, Iberian pork, spring garlic, wild asparagus, paprika cheese, and slices of Iberian bacon

— ... —


  Panna Cotta de palomitas / Popcorn Panna Cotta

MEDIA PENSIÓN 3 / HALF BOARD 3

   Ensalada de rúcula, panceta crujiente de pimienta, nueces, tomates secos, parmesano y bastoncito de albahaca con Parmesano
Salad with arugula, crispy pepper bacon, walnuts, dried tomatoes, Parmesan cheese and a small stick of basil with Parmesan cheese

   Arancini con corazón de néctar de carabinero y mayonesa de albahaca
Arancini with a heart of shrimp nectar and basil mayonnaise

— ... —

 Pechuga de pollo rellena de queso, jamón, tomate seco y salteado de patata y berenjena
Chicken breast stuffed with cheese, ham, dried tomato, sautéed potatoes and aubergie

— ... —

Selección de fruta
Fruit selection



El ambiente de Don Luigi nos transporta a las míticas trattorias del barrio del Trastévere en Roma. Donde sus calles, terrazas y, sobre todo, su gastronomía, entre tradicional y moderna, son un deleite para los sentidos.




Recetas como las haría la *nonna*, con tradición y cariño, para traer lo mejor de Italia al otro lado del Mediterráneo.




Don Luigi's atmosphere evokes the traditional "trattorias" of the Trastévere neighborhood in Rome, where its streets, terraces and, specially, its gastronomy between traditional and modern, are a delight for the senses.

Recipes from the "nonna", cooked traditionally and with care, to bring the best of Italy to the other side of the Mediterranean.

PAN - PANE




  Pan de ajo con pesto
Garlic bread with pesto
15.00€




   Focaccia de cebolla caramelizada queso gorgonzola y nueces
Focaccia with caramelised onion, gorgonzola cheese and walnuts
15.00€



   Focaccia de mortadela de trufa, queso Burrata, pistacho molido y pesto rojo
Focaccia with truffled mortadella, Burrata cheese, ground pistachio and red pesto
21.00€

 Servicio de pan Focaccia / *Focaccia bread service*
3.50€

ENSALADAS - SALADS

   Cogollos de lechuga, anchoas, alcachofas con vinagreta de ajos tiernos, cherry y piñones
Lettuce hearts, anchovies, artichokes with spring garlic, Cherry tomato and pine nut vinaigrette
14.50€

   Rúcula, panceta crujiente de pimienta, nueces, tomates secos, parmesano y bastoncito de albahaca con Parmesano
Rocket, crispy pepper bacon, walnuts, dried tomatoes, Parmesan cheese and a small stick of basil with Parmesan cheese
14.50€

  Burrata rota sobre tomates cherry salteados con ajo, albahaca y setas
Broken burrata over sautéed cherry tomatoes with garlic, basil and mushrooms
21.50€





Reglamento (UE) N 1169/2011
Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal. Todos los precios incluyen IVA.
Regulation (EU) No 1169/2011
Establishment with information available about allergies and food intolerances.
Ask our staff for information. All prices include VAT.

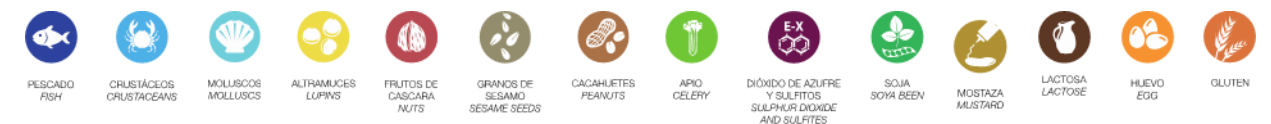
POSTRES - DESSERTS

  Tiramisú
Crema de queso mascarpone con bizcocho
Creamy mascarpone cheese mousse with sponge
8.50€

 Torta Caprese
Chantilly de vainilla, almendra y helado de leche fresca
Vanilla and almond chantilly with fresh milk ice cream
8.50€



  Panna Cotta de vainilla y corazón de frutos rojos
Vanilla Panna Cotta with red berry heart
8.50€




Selección de fruta
Fruit selection
8.50€





Reglamento (UE) N 1169/2011
Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal. Todos los precios incluyen IVA.
Regulation (EU) No 1169/2011
Establishment with information available about allergies and food intolerances.
Ask our staff for information. All prices include VAT.



PIZZA




  Nuestra calzone de salami
Our salami calzone
18.00€




   De hongos mixtos, jamón cocido y huevo
Mixed mushrooms, ham and egg
19.00€




  Ibérica: Rodajas de tomate, ajos tiernos, jamón ibérico y queso manchego
Iberian: sliced tomato, spring garlic, Iberian ham and Manchego cheese
19.00€

  Picantona con Salameto y jalapeños
"Picantona" with Iberian chorizo and Salameto
19.00€

  La Murcianica: Tomate, mozzarella, presa ibérica, ajos tiernos, espárragos trigueros, queso al pimentón y láminas de tocino ibérico
La Murcianica: Tomato, mozzarella, Iberian pork, spring garlic, wild asparagus, paprika cheese, and slices of Iberian bacon
20.00€

   Cuatro quesos: Trufa, pimienta y mozzarella con pesto rojo
Four cheese: Truffle, peppers and mozzarella with red pesto
20.00€

   Don Luigi con pesto, piñones, jamón ibérico, rúcula, Parmesano y aceite de trufa
Don Luigi with pesto, pine nuts, Iberico ham, rocket, Parmesan and truffle oil
20.00€

   Cuatro estaciones con mortadela de trufa, alcachofas, champiñones y anchoas
Four seasons with truffle mortadella, mushrooms and anchovies
19.50€



Reglamento (UE) N 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Soliciten información a nuestro personal. Todos los precios incluyen IVA.

Regulation (EU) No 1169/2011

Establishment with information available about allergies and food intolerances.

Ask our staff for information. All prices include VAT.

ENTRANTES - STARTERS


  ANTIPASTI



Jamon, mortadella di Cinghiale e tartufo, Coppa di Parma, Salame Finocchiona, Parmesano, alcachofas, aceitunas y mini berenjenas encurtidas
Ham, mortadella di Cinghiale e tartufo, Coppa di Parma, salami Finocchiona, Parmesan, artichokes, olives, and mini-pickled aubergines
23.50€




   CARPACCIO DON LUIGI

Carpaccio de ternera madurada con parmesano y rúcula
Spiced beef carpaccio with parmesan and rocket
21.00€

 Provolone con setas silvestres, salameto y casse de tomate
Provolone with wild mushrooms, salameto and tomato case
17.50€

 Selección de queso "Pecorino": Trufa, pimienta negra y queso Romano con mermelada de higo
"Pecorino" cheese selection: Truffle, black pepper and Roman cheese with fig jam
21.50€

  Bruschetta de tomate, jamón, parmesano y rúcula
Tomato, Parma ham, Parmesan cheese and rocket Bruschetta
17.00€

   Arancini con corazón de néctar de carabinero y mayonesa de albahaca
Arancini with a heart of shrimp nectar and basil mayonnaise
16.50€



Reglamento (UE) N 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.


Soliciten información a nuestro personal. Todos los precios incluyen IVA.


Regulation (EU) No 1169/2011


Establishment with information available about allergies and food intolerances.


Ask our staff for information. All prices include VAT.

PLATOS PRINCIPALES-MAIN COURSES

- 

Solomillo de ternera con verduras al balsámico y salsa de Portobello
Beef sirloin with balsamic vegetable and Portobello sauce
29.00€
- 

Pechuga de pollo rellena de queso, jamón, tomate seco y salteado de patata y berenjena
Chicken breast stuffed with cheese, ham, dried tomato, sautéed potatoes and aubergine
20.50€
- 

Lubina con salsa de albahaca, timbal de verduras y puré de patatas
Seabass with basil sauce, vegetable timbale and mashed potatoes
26.00€
- 

Lomo de salmón asado sobre pesto fresco y costra de langostinos y pistachos
Salmon loin with prawns and pistachio crust with pure tricolor
23.00€



Reglamento (UE) N 1169/2011
Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal. Todos los precios incluyen IVA.
Regulation (EU) No 1169/2011
Establishment with information available about allergies and food intolerances.
Ask our staff for information. All prices include VAT.

PASTAS

- 

Papardelle fresche con bogavante y corvina
Fresh pappardelle with lobster and croaker
33.00€
- 

Panciotti di mare con vieiras y carabinero
Seafood panciotti with scallops and prawns
24.00€
- 

Nuestra boloñesa. Elija su pasta: mezza zita, espagueti, papardelle
Our bolognese. Choose your pasta: mezza zita, spaghetti, papardelle
21.50€
- 

Paccheri arrabbiata
con pimiento Italiano y chorizo picante
with Italian pepper and spicy "chorizo"
19.50€
- 

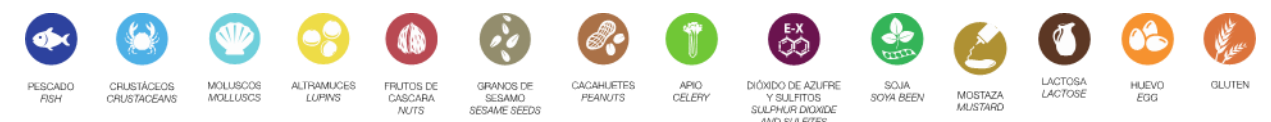
Espagueti carbonara
Spaghetti carbonara
23.50€
- 

Espagueti Vongole con almejas y gambas
Spaghetti Vongole with clams and prawns
23.50€
- 

Bucatini con solomillo de ternera y setas
Bucatini with beef tenderloin and mushrooms
23.50€
- 

Lasaña de ternera 100% vacuno gratinada con parmesano
100% beef lasagna gratin with Parmesan
23.50€
- 

Fiocchetti Gorgonzola
con salsa peperoni
with peperoni sauce
20.50€



Reglamento (UE) N 1169/2011
Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal. Todos los precios incluyen IVA.
Regulation (EU) No 1169/2011
Establishment with information available about allergies and food intolerances.
Ask our staff for information. All prices include VAT.