

# La Isla

*trattoria*

## Entradas

Jamón prosciutto sobre bruschetta de tomate y albahaca con aceite de olivo

Carpaccio de lomo de res con ensalada de rúcula, bruschetta de champiñones y aceite de trufa

Tabla de embutidos italianos con pan de centeno tostado a la parilla

- 🍏 🌿 Ensalada verde con láminas de atún en vinagreta de alcaparras
- 🍏 🌿 Mozzarella de búfala sobre compota de tomate cherry y cebolla, gelatina verde de albahaca

## Pastas y Arroces

Risotto de tomates secos y camarones

Risotto de pollo al azafrán con puntas de espárragos y chícharos

Espagueti al frutti di mare, jugo de perejil y ajo confitado

Penne rigate de trigo duro en reducción de jugo de azafrán, alcachofas, ajo confitado y perejil

Ravioli de queso de cabra y espinaca, tomates frescos y albahaca

## De nuestro horno de piedra

Lasaña de ternera con mozzarella gratinada

## Sopas y Cremas

- ☞ Crema de setas y champiñones con queso pecorino y aceite de trufas, láminas de pan tostado

Sopa de albóndigas de ternera, concentrado de caldo, hojas de espinacas y dados de papas

## Pescados y Mariscos

Filete de salmón al vino blanco, alcaparras, calabacín y aceitunas verdes

- 🍏 Mahi Mahi a la plancha, verduras a la parrilla con crumble de queso parmesano

## Carnes y Aves

- 🍏 Pechuga de pollo al limón, polenta cremosa doble queso parmesano, cáscara de limón

Costilla de res deshuesada, cocida como en Boloña, pimienta negra, polenta frita

---

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

## Postres

- 🍷 Cannoli de queso mascarpone con pistachos y amaretto
- 🍷 El verdadero tiramisú de café arábica en copa
- 🍷 Tarta de stracciatella y salsa de chocolate con almendras
- 🍷 Mil hojas de limoncello y merengue con limón amarillo confitado
- 🍷 Tradicional cassata napolitana de queso y frutos rojos
- 🍷 Tartufo de chocolate

---

- 🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
- 🌿 Son platillos libres de gluten
- 🍷 Este platillo contiene lácteos y/o huevos
- 🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

## MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

### Entradas

- 🌿 Bruschetta de tomate y albahaca con aceite de olivo
- 🌿🌿🌿 Berenjena confitada con ensalada y rúcula, lascas de parmesano, aceite picante

### Arroz y Pasta

- 🌿 Risotto de tomates secos con hojas de espinacas, polvo de mariscos
- 🌿 Risotto al azafrán con puntas de espárragos y chícharos

### Sopa

Sopa Minestrone

### Selección de Pizzas Artesanales

Queso azul, peras y nueces

Queso Provolone ahumado, brócoli y salsa de tomate