



L O M B O C C I

I T A L I A N R E S T A U R A N T

SUGERENCIAS DEL CHEF

CHEF'S SUGGESTIONS

- Orecchiette salteada con bacón, cebolla, setas, tomate y espinaca **15,00€**
Sautéed Orecchiette with bacon, onion, mushrooms, tomato and spinach
GLUTEN, HUEVO - GLUTEN, EGG
- Meloso de rabo de toro con salsa Marsala, acompañado de tagliatelle y un salteado de alcachofas, espárragos verdes y tomate cherry **24,00€**
Mellowed beef oxtail dressed in Marsala sauce, accompanied by tagliatelle and sautéed artichokes, green asparagus and cherry tomatoes
GLUTEN, HUEVO, SULFITO, LACTOSA - GLUTEN, EGG, SULPHITE, LACTOSE
- Pata de pulpo asado con pesto de tomate, zucchini, olivas y patata ratte **25,00€**
Roasted octopus with tomato pesto, courgette, olives and "La Ratte" potato
MOLUSCOS, FRUTOS SECOS, SULFITOS - MOLLUSCS, NUTS, SULPHITE

CUBIERTO 2€ POR PERSONA
PLACE SITTING 2€ PER PERSON

ENTRANTES STARTERS

Bruscheta de tomate raf y albahaca con anchoas del cantábrico <i>Raf tomato and basil bruscheta with cantabrian anchovies</i> GLUTEN, PESCADO - GLUTEN, FISH	16,00€
Tartar de gamba roja con su crujiente, aguacate y perlas de yuzu <i>Crispy red shrimp tartar with avocado and yuzu pearls</i> LACTOSA, CRUSTÁCEO - LACTOSE, SHELLFISH	18,00€
Ensalada Caprese con rúcula y pesto <i>Caprese salad with rocket and pesto</i> LACTOSA, FRUTOS SECOS - LACTOSE, NUTS	13,00€
Vitello Tonnato: lomo de ternera lechal con salsa de atún, alcaparrones y ensalada de hojas tiernas con aliño de balsámico <i>Vitello Tonnato: veal loin with tuna sauce, capers and fresh leaf salad with balsamic dressing</i> LACTOSA, GLUTEN, PESCADO, MOSTAZA, HUEVO - LACTOSE, GLUTEN, FISH, MUSTARD, EGG	16,00€
Dados di mozzarella con chutney de tomate <i>Mozzarella cubes with tomato chutney</i> LACTOSA, HUEVO, GLUTEN - LACTOSE, EGG, GLUTEN	14,00€
Parmigiana de berenjena <i>Aubergine parmigiana</i> LACTOSA - LACTOSE	16,00€

CUBIERTO 2€ POR PERSONA
PLACE SITTING 2€ PER PERSON

PASTA

Elija su pasta fresca y su salsa
Choose your fresh pasta and your sauce

Papardelle <i>GLUTEN, HUEVO - GLUTEN, EGG</i>	15,00€
Linguini <i>GLUTEN, HUEVO - GLUTEN, EGG</i>	15,00€
Pipe Rigate <i>GLUTEN, HUEVO - GLUTEN, EGG</i>	15,00€
Tortellini de langostino y vieira <i>Prawn and scallop tortellini</i> <i>GLUTEN, HUEVO, LACTOSA, PESCADO, MARISCO, CRUSTÁCEO</i> <i>GLUTEN, EGG, LACTOSE, FISH, SEAFOOD, SHELLFISH</i>	18,00€



SALSAS / SAUCES

Ajo, aceite de oliva virgen extra y guindilla con tomatitos
Garlic, olive oil and chilli with cherry tomatoes

Crema ligera de portobelo y tartufo
Truffled cream with portobello mushrooms
LACTOSA - LACTOSE

Salsa Arrabiata
Arrabiata sauce

Pesto de albahaca con tomate seco
Basil pesto with sun-dried tomatoes
FRUTOS SECOS, LACTOSA - NUTS, LACTOSE

Vongole
Vongole
PESCADO, MARISCO, CRUSTÁCEO
FISH, SEAFOOD, SHELLFISH

RISOTTO

- Risotto trufado con setas y foie gras asado **19,00€**
Truffled risotto with mushrooms and roasted foie gras
LACTOSA - LACTOSE
- Risotto de fruto di mare con almejas y mejillones **17,00€**
Seafood risotto with clams and mussels
PESCADO, LACTOSA, MARISCO, CRUSTÁCEOS - FISH, LACTOSE, SEAFOOD, SHELLFISH

PESCADOS FISH

- Rodaballo con vinagreta de alcaparras y tomate seco, patata violeta y espinaca salteada **27,00€**
Turbot with caper and sun-dried tomato vinaigrette, violet potatoes and sautéed spinach
PESCADO - FISH
- Filete de salmón con arroz venere y salsa fina de azafrán **22,00€**
Fillet of salmon with black rice and a fine saffron sauce
PESCADO, LACTOSA, MARISCO, CRUSTÁCEOS - FISH, LACTOSE, SEAFOOD, SHELLFISH

CARNES MEAT

- Saltimbocca con peperonata y tapenade de aceitunas negras **23,00€**
Saltimbocca with peperonata and black olive tapenade
- Solomillo de ternera en su jugo con polenta cremosa de parmesano **25,00€**
Beef tenderloin with gravy and creamy parmesan cheese polenta
LACTOSA - LACTOSE

CUBIERTO 2€ POR PERSONA
PLACE SITTING 2€ PER PERSON

POSTRES DESSERTS

Surtido de helados <i>Selection of ice creams</i> LACTOSA, HUEVO - LACTOSE, EGG	9,00€
Sorbetes <i>Sorbets</i>	9,00€
Tiramisú Asia Gardens con té macha y coco <i>Asia Gardens Tiramisu with macha tea and coconut</i> LACTOSA, HUEVO, GLUTEN - LACTOSE, EGG, GLUTEN	9,00€
Fruta fresca de la temporada <i>Fresh seasonal fruit</i>	9,00€
Milhojas de crema de limón y merengue <i>Meringue and lemon cream mille-feuille</i> LACTOSA, HUEVO, GLUTEN - LACTOSE, EGG, GLUTEN	8,00€
Tarta de chocolate con mermelada de nísperos <i>Chocolate cake with loquat jam</i> LACTOSA, HUEVO, GLUTEN, FRUTOS SECOS, NUECES - LACTOSE, EGG, GLUTEN, NUTS, WALLNUTS	10,00€

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA
VAT INCLUDED IN ALL PRICES

CUBIERTO 2€ POR PERSONA
PLACE SITTING 2€ PER PERSON



ASIA GARDENS

HOTEL & THAI SPA

WWW.ASIAGARDENS.ES



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

ROYAL HIDEAWAY

LUXURY HOTELS & RESORTS