

ILUZIONE

Stuzzichini

Formaggi	4	Olive	3
Apperitivo ILUZIONE	9	Insalata Rusa	4.5

Antipasti

Tagliere di mortadella artigianale DOP 12
Tabla de Mortadella con queso parmesano

Vitello tomato 14
Rustido de ternera con salsa de atun, alcaparras y tomate fresco

Carpaccio di bue 12.5
Carpaccio de buey con rucula y parmesano

Carpaccio di tonno 17
Carpaccio de atún aromatizado con aceite de oliva y soja suave

Carpaccio di gamberi rossi di Palamos 22
Carpaccio de gamba roja de Palamos con manzana y frambuezas

Tartare di bue 16
Con cebolla, alcaparras, huevo de codorniz y condimentos

Burrata con cocktail al pomodoro 125gr 10
Burrata con coctel de tomates variados 250gr 15.5

Insalata Nizza (salsa Harrys y aceto) 13
Mezclum, tomate, cebolla, olivas, huevo, ventresca y anchoa

Il Poke Vegetariano 12
Remolacha, caviar de algas, aguacate y quinoa

Il Poke Maui 16.5
Salmón, miel de maracuya, cebolla crunchy, aguacate y quinoa

Il Poke Waikiki 16.5
Pez mantequilla, trufa negra, mantequilla y arroz

Scrocchia la nostra Pizza Romana (una pizza diferente)

Burrata 15.9
Burrata de 125gr con coctel de tomates y rucula

Norma 15.9
Berenjena con ricota salada, salsa de tomate y tomate fresco

Trufa 16.5
Mortadella DOP con provolone, crema de trufa negra y pistacho

Porchetta 18.9
Porchetta marinada 24 hr y asada a baja temperatura con salsa tonnato

Iberica 17.9
Paleta ibérica con tomate fresco, laminas de parmesano y stacciatella

Caldi

<i>Parmnigiana di melanzane</i>	13	/ con burrata	17
Berenjenas a la parmesana			
<i>Patate al coglione</i>	12.5		
Patatas cocidas a baja temperatura con huevo y jamón ibérico			
<i>Polpo a la puttanesca</i>	13.5		
Pulpo con salsa de tomate, alcaparras y olivas (opcional picante)			
<i>Melanzane Emilia</i>	13		
Berenjena al horno con tomate, queso stracchino, pistacho y miel			
<i>Pasta al formo di stagione</i>	15		
Preguntar por nuestras pastas al horno			
<i>Raviolis di ricotta</i>	15.5		
Pasta elaborada a mano rellena de ricota con salsa de tomate fresco			
<i>Fetuccine frutti di mare</i>	16.5		
Pasta elaborada a mano con salsa de tomate y mariscos			
<i>Gnocchis di patate</i>	17.5		
Al estilo del Chef			
<i>Risotto alla forma di parmigiano</i>		20	
Min 2 raciones			
<i>Salmone al piselli</i>	15		
Salmon a la plancha con salsa de guisantes y espinacas con piñones			
<i>Pesce selvaggio con verdure alghero</i>		16	
Pescado salvaje a la plancha con salsa de tomate fresco, cebolla roja y apio			
<i>Vitello alla Milanese</i>	25		
Solomillo de ternera lechal rebozada con patatas al horno y cóctel de tomates			
<i>Paccheri all'Astice</i>	26		
Pasta corta con salsa de tomate sicilianos y Bogavante			
<i>Tagliata de Pezzata Rossa Veneta</i>		35	
Ojo de bife con guarnición de lechuga viva, parmesano y patatas al horno			

Dolci

<i>Tiramisú Iluzione</i>	6		
Crema de mascarpone, café, marsala y carquiñolis			
<i>Nuestro Lemon Pie</i>	6		
Crema fría de limón con crumble y merengue			
<i>Pannacotta di stagione</i>	6		
Preguntar por nuestras creaciones de la semana			
<i>NY Cheesecake</i>	7		
Nuestra famosa cheesecake con fresas confitadas			
<i>Carrot Cake</i>	6		
Pastel de zanahorias			

Il Vino Rosso

<i>Le Carredon</i>	4.5	18
Cabernet Sauvignon - Francia, Languedoc		
<i>L'Olivera Tossudes</i>	5	19
Garnacha, Syrah y Cabernet Sauvignon - España, Lleida		
<i>Celeste Roble</i>	5.5	22
Tinta fina - España, Ribera del Duero		
<i>Izadi Crianza</i>		18
Tempranillo - España, Rioja		
<i>Blau</i>	22	
Cariñera y Garnacha - España, Montsant		
<i>Les Argeliers</i>		21
Pinot Noir - Francia, Languedoc		
<i>El Terrible Roble</i>		22
Tempranillo - España, Ribera del Duero		
<i>Big Red Beast</i>		24
Syrah y Garnacha - Francia, Languedoc		
<i>Remelluri</i>	35	
Tempranillo, Graciano y Garnacha - España, Rioja		
<i>Alexander Sirech Le Bordeaux</i>		31
Merlot y Cabernet Sauvignon - Francia, Gironde		
<i>Alexander Siurech Grand Merlot</i>		110
Merlot - Francia, Gironde		
<i>Zingarelli Chianti Clasico</i>		140
Sangiovese y Calorino - Italia, Toscana		

Il Vino Bianco

<i>Viña Esmeralda</i>	3	14
Moscatel, Gewurztraminer - España, Penedés		
<i>Duo des Mers</i>	4	16
Sauvignon Blanc - Francia, Languedoc		
<i>3 Pueblos</i>	5	19
Verdejo - España, Castilla y León		
<i>Pato Mareado</i>		20
Albariño - España, Rias Baixas		
<i>Atrium</i>	22	
Chardonnay, Perellada - España, Penedés		
<i>Santa Marguerita</i>		23
Pinot Grigio - Italia, Vaqldadige		
<i>El Mirlo Blanco</i>		28
Verdejo - España, Rueda		
<i>At Roca Cantallops</i>		35
Xarel·lo - España, Penedés		

Il Vino Rosato

<i>Joli Mai</i>	5	20
Garnacha y Rolle - Francia, Côte de Provance		
<i>Miraval</i>	35	
Cinsault, Garnacha y Rolle - Francia, Côte de Provance		

Il Vino Spumante

<i>Santa Marguerita Porsecco</i>	4	16
Glera - Italia, Veneto		
<i>Drappier Champagne</i>	8	41
Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier - Francia, Urville		
<i>At Roca Cava</i>	28	
Macabeo, Parellada y Xarel·lo - España, Penedés		
<i>Lanson Champagne</i>		66
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Munier - Francia, Urville		

Preguntar por nuestros cocteles y espirituosos de Bar