

# il Vecchio

PASTIFICIO & CUCINA

## ENTRANTES

<b>GAMBERO ROSSO</b>	29
Carpaccio de carabineros, naranja sanguina, hinojo y caviar.	
<b>TARTAR DEL VECCHIO</b>	20
Tartar de atún rojo con teriyaki de Modena y kimchi, aguacate, straciatella y caviar.	
<b>MEJILLONES CACIO &amp; PEPE</b>	14
Mejillones al vapor con espuma de pecorino, crujiente de calamar y aire de pimienta verde.	
<b>CRUNCH</b>	18
Fritura de chipirones y gambas acompañada de salsa tártara.	
<b>CARPACCIO DE ANGUS</b>	18
Carpaccio de carne, tomate seco, Parmesano 24 meses, pan "carasau" y citronette mostaza miel.	
<b>VITEL TONÉ</b>	16
Redondo de ternera lechal, espuma de salsa "tonnata" y wonton crujiente.	
<b>CROQUETAS CASERAS</b>	12
De rabo de toro, sobre cremoso de queso "provola" y mahonesa de ajo negro.	
<b>TARTAR DEL DUQUE</b>	19
Tartar de solomillo, mahonesa de alcaparras, cremoso de yema curada y ceniza de enebro.	
<b>ALCACHOFA</b>	14
Confitada y frita sobre topinambur, higos negros canarios y jamón de pato.	
<b>LA PANZANELLA</b>	15
Ensalada típica toscana sobre "frisella" con variedades de tomates, anchoas del Cantábrico y straciatella.	
<b>POMODORO</b>	13
Tartar de tomates canarios, sobre straciatella y granizado de jengibre.	
<b>ENSALADA CAESAR</b>	14
Salsa caesar, Parmesano 24 meses, pollo empanado y tocineta crujiente.	
<b>SOPA DE TOMATE</b>	13
Sopa caliente de diferentes variedades de tomates eco confitados y straciatella.	
<b>SELECCIÓN DE QUESO</b>	20
Selección de 4 variedades de quesos italianos acompañados de mermeladas caseras.	

## NUESTRO PASTIFICIO & ARROCES

<b>RAVIOLI DE GAMBAS</b>	19
Rellenos de gambas al ajillo con cremoso de nduja y limón.	
<b>PLIN</b>	18
Ravioli relleno de cordero, crema de yogur y berenjena y salsa de su propio jugo.	
<b>CANELÓN VACCINARA</b>	19
Canelones de rabo de toro con apio escarchado, pecorino y chocolate.	
<b>MEMORIA</b>	17
Ravioli de ricotta y espinacas, cremoso de nueces y gorgonzola con compota de pera y canela.	
<b>SPAGHETTONI ERIZO DE MAR</b>	26
Aglío, olio e peperoncino, anchoas, erizo de mar, limón y bottarga.	
<b>LINGUINE BOGAVANTE</b>	35
Con bogavante fresco, tomate cherry y albahaca.	
<b>INFRASCATI ALLO SCOGLIO</b>	22
Con frutos de mar, camarón crudo, straciatella y pesto de pistacho.	
<b>SPAGHETTI CARABINERO Y TRUFA</b>	32
Con bisque de carabinero, mantequilla trufada y doble textura de carabinero.	
<b>SPAGHETTI ALMEJAS</b>	24
Con almejas, crema espinacas, beurre blanc, caviar y bottarga.	
<b>CARBONARA BY RICCARDO DELLA BELLA</b>	18
Fusilloni con crema de huevo, pecorino, parmesano y pimienta negra, chicharrón de cerdo y lascas de guanciale crujiente.	
<b>PACCHERI ALLA VITTORIO</b>	17
Pasta corta en salsa de 3 tomates, mantequilla, albahaca y parmesano.	
<b>TAGLIATELLE</b>	18
Con estofado de angus y Parmesano 24 meses.	
<b>PICI</b>	20
Pasta larga fresca con ragú de pato y espuma de pecorino.	
<b>RISOTTO CIGALA</b>	24
En su propia bisque, ajo negro fermentado, espuma de anís y tartar de cigala.	
<b>RISOTTO ZAFFERANO</b>	19
Mantecado con Parmesano 24 meses, ossobuco, azafrán y regaliz.	

IGIC Incluido

Además de nuestros platos del menú, ofrecemos opciones fuera de carta elaboradas con productos de temporada. ¡Pregúntale a nuestro personal por las especialidades del día! · **Crea tu propia experiencia:** además de nuestra carta, podrás disfrutar de un recorrido gastronómico único con nuestro Menú Degustación: **6 pases por (70)** o **8 pases por (90)**. Bebidas no incluidas. Consulta nuestra selección de maridaje de vinos. El Menú Degustación está disponible exclusivamente para la cena, con reservas entre las **18:00** y las **20:30**; te invitamos a consultar su disponibilidad al realizar tu reserva.

## NUESTROS PESCADOS

<b>LOMO DE ATÚN</b>	23
Marinado sobre salsa yodada, chutney de pimiento y mango y mahonesa de limón.	
<b>GRAN LUBINA AQUANARIA</b>	23
Con salsa "Mugnaia", cogollo al grill y pesto de pistacho cítrico.	
<b>LENGUADO</b>	22
Cocinado con mantequilla noisette, cremoso de guisantes, menta y beurre blanc.	
<b>PULPO</b>	23
Rejo de pulpo glaseado sobre puré con "nduja" y crujiente de arroz.	
<b>RODABALLO</b>	25
Al horno con refrito de ajo y guindilla y texturas de espárrago.	

## NUESTRAS CARNES

<b>MILANESE</b>	29
De ternera lechal frita, zucchini en escabeche, salsa "puttanesca" y láminas de Parmesano 24 meses.	
<b>MAGRET DE PATO</b>	23
Pato al grill con crema de mora y tarta tatin de temporada.	
<b>SOLOMILLO WELLINGTON</b>	38
De angus, con cremoso de zanahoria acompañado de salsa especiada.	
<b>CORDERO SELECCIÓN</b>	37
Celda de cordero con su propio jugo, remolacha y milhojas de patata.	
<b>POLLO SIN CABEZA</b>	22
Pechuga de pollo corral cocinado a baja temperatura, relleno de pimientos con cremoso de batata y naranja.	
<b>FILET MIGNON ROSSINI</b>	34
De angus sobre pan brioche con puré trufado, chalota al balsámico y escalope de foie gras.	

## GUARNICIONES

<b>PURÉ DE PATATAS</b>	8
<b>VERDURAS DE TEMPORADA</b>	8
<b>EXTRA TRUFA FRESCA</b>	3 / gr.
<b>EXTRA CAVIAR</b>	5 / gr.

## PAN Y FOCACCIA

<b>SERVICIO PAN DE MASA MADRE</b>	3
Con aceite EVO coratina.	
<b>FOCACCIA</b>	10
Focaccia caliente con romero y sal escama.	
<b>FOCACCIA &amp; STRACCIATELLA</b>	15
Focaccia caliente con queso straciatella. (Añade trufa fresca según temporada por 3€/gr.)	
<b>FOCACCIA MANCHADA</b>	16
Focaccia caliente con salsa tomate y straciatella.	

## MOMENTO DULCE

<b>BABÀMISÚ</b>	9
Nuestra versión de tiramisú.	
<b>SBRISOLONA</b>	10
Tarta caliente con ricotta y chocolate, chantilly y frutos rojos.	
<b>CRÉME BRÛLÉE</b>	8
Con aroma de naranja y vainilla y crujiente al caramelo.	
<b>COULANT</b>	10
De chocolate negro Guanaja 70% con corazón fundente y helado de pistacho.	
<b>TARTA DE MANZANA</b>	12
Hojaldre relleno de manzana en diferentes texturas y helado de manzana.	
<b>TARTA DE QUESO</b>	9
Con base de galleta y amarena Fabbri.	

## BIENVENIDOS A NUESTRA MESA

En el corazón de nuestra cocina, tradición e innovación se unen para crear una experiencia culinaria única. Il Vecchio nace de la pasión por la cocina italiana, reinterpretada con creatividad y enriquecida por el uso exclusivo de ingredientes locales, frescos y de temporada. Todas las pastas frescas del menú son elaboradas por nosotros, directamente a la vista del cliente, regalando un viaje completo hasta Italia, sin olvidar entrantes, principales y postres, revisitados con influencias internacionales.

Cada plato cuenta una historia, fruto de años de experiencia en diversos restaurantes de renombre y de participaciones en prestigiosos congresos gastronómicos. A cargo de la brigada en la cocina estará el Chef Riccardo Della Bella, quien con dedicación y maestría llevará a la mesa lo mejor de la gastronomía, uniendo sabores auténticos con técnicas modernas, para ofrecer un viaje culinario que celebra el territorio y el arte de cocinar.

En sala, el Maître Javier Santoni, con amplia experiencia adquirida principalmente en España, estará a vuestro servicio para hacer que la velada sea inolvidable. Con su profundo conocimiento de los vinos, os recomendará el maridaje perfecto para acompañar la comida, garantizando un servicio impecable y personalizado.

Aquí no solo servimos comida; regalamos emociones, contamos historias y compartimos con vosotros nuestra pasión por la buena mesa. Ya sea que busquéis un plato tradicional con toques contemporáneos o una nueva aventura gastronómica, os invitamos a descubrir nuestro menú, diseñado para resaltar el sabor de la simplicidad y la belleza de la creatividad.

  
CREATIVE CHEF

IGIC Incluido

REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal. Muchas gracias.