



MICHELIN

Niki Pavanelli
asesor gastronómico
de La Dolce Vita
galardonado con una
Estrella Michelin

Niki Pavanelli
gastronomic advisor
of La Dolce Vita
awarded with a
Michelin star



**La Dolce Vita, el verdadero estilo
italiano con sabor a estrella**

El proyecto culinario de Niki
Pavanelli fusiona tradición italiana
con una propuesta moderna

Este reconocimiento refuerza el
compromiso de Barceló Hotel
Group con la excelencia turística

**La Dolce Vita, the authentic italian
style with exceptional flavor**

Niki Pavanelli's culinary project
merges italian tradition with a
modern approach

This recognition reinforces Barceló
Hotel Group's commitment to
tourism excellence

Antipasti

Amalfi      17,50€

Fresca y clásica burrata sobre caponata siciliana a base de berenjenas, calabacín, pimiento, tomate, apio, aove y albahaca
Fresh, classic burrata served on Sicilian caponata made with aubergine, courgette, peppers, tomato, celery, extra virgin olive oil and fresh basil

Artusi    18,50€

El auténtico vitello tonnato; láminas de redondo de ternera con espuma de atún, anchoas y alcaparras
Authentic Vitello Tonnato: thinly sliced veal topped with a light tuna, anchovy and caper espuma

Carpaccio de buey 23,50€

Con rúcula, parmesano, emulsión de aove y limón
Served with rocket, Parmesan cheese and an extra virgin olive oil and lemon emulsion

Carpaccio de carabineros     34,00€

Con delicioso escabeche de calabacín y pesto de pistacho
With a delicate marinated courgette escabeche and pistachio pesto

Il tagliere dell oste        22,50€

Surtido de embutido típico italiano
Selection of traditional Italian cured meats

Il tagliere di formaggi      24,50€

Selección de quesos emblemáticos de Italia
Selection of Italy's finest signature cheeses

Pani speciali

Bruschetta classica  13,50€

Concasse de tomate de la huerta, albahaca y AOVE sobre una rebanada de pan artesano
Rustic artisan bread topped with garden tomato concassé, fresh basil and extra virgin olive oil

Bruschetta gourmet    16,50€

Rebanada de pan artesano con boletus, pecorino y guanciale
Artisan bread topped with porcini mushrooms, Pecorino cheese and crispy guanciale

Focaccia classica  11,50€

Nuestra focaccia clásica con romero y AOVE
Our classic focaccia with rosemary and extra virgin olive oil

Focaccia aglio olio e pecorino  14,50€

Nuestra focaccia con ajo, AOVE y queso pecorino
Our focaccia with garlic, extra virgin olive oil and Pecorino cheese

Focaccia Bologna    17,00€

Con mortadela italiana, straciatella y crema de pistacho
Italian mortadella, straciatella cheese and pistachio cream

Focaccia Ibérica  18,00€

Lo mejor de Italia y España unido en una focaccia con rúcula, tomatito cherry, jamón Ibérico y escamas de parmigiano reggiano
A perfect fusion of Italy and Spain with rocket, cherry tomatoes, Iberian ham and Parmigiano Reggiano shavings

Aperitivo italiano de Taralli & Olivas italianas 2,00€ por persona
Italian Taralli & Olives Aperitif

MANGIA - VIVI - AMA - E RICOMINCIA

Creme & Insalate

- Vellutata di pomodoro**  

Crema de tomate con burrata en textura y crouton de pan tostado
Creamy tomato soup with burrata textures and toasted bread croutons

Giulio Cesare    

Corazón de lechuga y cremosa salsa César, con tomatito cherry, crouton de pan, pollo al grill y un toque de parmigiano reggiano
Baby romaine lettuce with creamy Caesar dressing, cherry tomatoes, toasted croutons, grilled chicken and Parmigiano Reggiano

Terra & Monte   

Brotes tiernos con tomatito cherry, queso de cabra caliente y un aliño de miel de eucalipto y nueces
Mixed baby leaves with cherry tomatoes, warm goat's cheese and a eucalyptus honey and walnut dressing

Burratina   

Deliciosa burrata, ciruela asada, cherrys marinados y pesto
Creamy burrata served with roasted plum, marinated cherry tomatoes and pesto

11,50€

17,00€

16,00€

16,50€

Pastici & Risotti

- Parmigiana di melanzane**  

La clásica berenjena a la parmigiana, con salsa de tomate, albahaca, mozzarella y parmesano
Classic aubergine Parmigiana with tomato sauce, basil, mozzarella and Parmesan

Lasagna alla bolognese    

La receta original de la mamma con ragout de ternera y salsa de tomate
Traditional homemade recipe with slow-cooked beef ragù and tomato sauce

Risotto Dolce Vita   

Cremoso de espárrago triguero, straciatella y jamón de Parma crujiente
Creamy green asparagus risotto with straciatella and crispy Parma ham

Risotto porcini  

Meloso de boletus, mantecado con parmesano y su crujiente
Creamy porcini mushroom risotto finished with Parmesan and crispy mushroom

Risotto alla marinara     

Calamar, mejillón y langostino
Squid, mussels and king prawns

16,50€

18,50€

20,00€

21,00€

25,00€

Aperitivo italiano de Taralli & Olivas italianas 2,00€ por persona
Italian Taralli & Olives Aperitif

MANGIA - VIVI - AMA - E RICOMINCIA

Pasta & Salse

Spaghetti 
Maccheroni 
Tagliatelle  
Sin gluten
Gluten free

Ragu

Con carne de ternera picada y salsa de tomate
Traditional beef ragù with tomato sauce

16,50€

Napoletana

La tradicional salsa italiana de tomate y albahaca
Classic Italian tomato and basil sauce.

13,50€

Arrabiata

Salsa napolitana con un punto picante, con ajo y guindilla
Spicy tomato sauce with garlic and chilli

14,50€

Pesto a la genovese

Con albahaca, AOVE, piñones y parmesano
Fresh basil, extra virgin olive oil, pine nuts and Parmesan

17,50€

5 Formaggi

Gorgonzola, Fontina, Taleggio, Provola y Parmigiano Reggiano
Gorgonzola, Fontina, Taleggio, Provola and Parmigiano Reggiano

17,50€

Puttanesca

Elaborado con pomodoro, alcaparras, olivas y anchoas con toque de guindilla
Tomato sauce with capers, olives, anchovies and a hint of chilli

16,50€

Le nostre paste speciali

Panciotti

Raviolo relleno de gambas y vieira en su cremosa bisque con toque cítrico
Prawn and scallop-filled ravioli served in a creamy shellfish bisque with citrus notes

24,50€

Spaghetti frutti di mare

Salsa de langostinos, chipirones, mejillón y su fondo de marisco
With prawns, baby squid, mussels and rich seafood sauce.

24,50€

Tortellini de bologna

Relleno de cerdo, jamón, mortadela y nuez moscada, con salsa de Parmigiano Reggiano y balsámico
Filled with pork, ham, mortadella and nutmeg, with Parmigiano Reggiano sauce and balsamic

20,50€

Tortelloni

Rellenos de ricota de búfala y hierbas, con espuma de parmesano y una cremosa salsa de mantequilla y salvia
Buffalo ricotta and herb-filled pasta with Parmesan espuma and a creamy butter and sage sauce

23,50€

Bauletti

Relleno de estofado de carne al Barolo DOCG, su reducción, demi-glace y queso parmesano
Filled with Barolo DOCG beef stew, served with Barolo reduction, demi-glace and Parmesan

23,50€

Spaghetti Carbonara

Casera con auténtico guanciale, queso pecorino y huevo
Authentic homemade carbonara with guanciale, Pecorino Romano and egg

20,50€

Tagliatelle al tartufo

Con untuosa salsa de boletus e intenso toque trufado
With creamy porcini mushroom sauce and an intense truffle flavour

23,50€

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Cremoso de ajo y perejil, ajo tostado y guindilla fresca
Creamy garlic and parsley sauce, roasted garlic and fresh chilli

18,50€

Gnocchi alla sorrentina

Gnocchis gratinados con salsa de tomate, mozzarella, albahaca y láminas de parmesano
Oven-baked gnocchi with tomato sauce, melted mozzarella, fresh basil, and shaved Parmesan

18,50€

Aperitivo italiano de Taralli & Olivas italianas 2,00€ por persona
Italian Taralli & Olives Aperitif

MANGIA - VIVI - AMA - E RICOMINCIA

La pizza

Margherita  	15,50€
Para los más tradicionales, con mozzarella fior di latte y tomate San Marzano DOP con hojas de albahaca <i>For the traditionalists: Fior di Latte mozzarella, San Marzano DOP tomatoes and fresh basil</i>	
Margherita di bufala  	16,50€
Base de tomate San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, pecorino romano y albahaca <i>San Marzano DOP tomato base, Buffalo Mozzarella DOP, Pecorino Romano and basil</i>	
Margherita Dolce Vita  	17,50€
Base de tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tomates cherry confitados, ricotta y albahaca <i>San Marzano DOP tomato base, Fior di Latte mozzarella, confit cherry tomatoes, ricotta and basil</i>	
Margherita rústica    	17,50€
Base y rodajas de tomate San Marzano DOP, mozzarella di bufala y lágrimas de pesto de pistacho <i>Base and slices of San Marzano DOP tomato, mozzarella di bufala and pistacchio pesto</i>	
Bufala e parma   	19,50€
Base de tomate San Marzano DOP, mozzarella di bufala DOP, jamón de Parma, rúcula, tomate cherry y parmesano <i>San Marzano DOP tomato base, Buffalo Mozzarella DOP, Parma ham, rocket, cherry tomatoes and Parmesan</i>	
Pera e Gorgonzola  	18,50€
Base blanca con láminas de pera, gorgonzola, provola, rúcula, nueces tostadas y miel <i>White base with pear slices, Gorgonzola, Provola, rocket, toasted walnuts and honey</i>	
4 Formaggi  	17,50€
Un gran festín de quesos: pecorino, gorgonzola, fontina y parmigiano reggiano <i>A rich combination of Pecorino, Gorgonzola, Fontina and Parmigiano Reggiano</i>	
Marinara   	17,50€
Base de tomate San Marzano DOP, anchoas, alcaparras y orégano <i>San Marzano DOP tomato base with anchovies, capers and oregano</i>	
Diavola   	18,50€
La más picante: tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, nduja y spianata calabrese <i>Our spiciest pizza with San Marzano DOP tomato, Fior di Latte mozzarella, nduja and Spianata Calabrese</i>	
Vegetariana  	16,50€
Base de tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, calabacín, pimiento asado, champiñón, cebolla y albahaca <i>San Marzano DOP tomato base, Fior di Latte mozzarella, courgette, roasted peppers, mushrooms, onion and basil</i>	
Tonno   	17,50€
Base de tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, atún, cebolla morada y albahaca <i>San Marzano DOP tomato base, Fior di Latte mozzarella, tuna, red onion and basil</i>	
Prosciutto & funghi  	16,50€
Base de tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, champiñón, prosciutto cotto y albahaca <i>San Marzano DOP tomato base, Fior di Latte mozzarella, mushrooms, cooked ham and basil</i>	
Carbonara   	18,50€
Base blanca de mozzarella fior di latte, guanciale y crema carbonara <i>White pizza with Fior di Latte mozzarella, guanciale and creamy carbonara sauce</i>	
La golosa  	18,50€
Base blanca con salsa de boletus y trufa, coronada con tomates cherry confitados y burrata <i>White pizza with porcini mushroom and truffle cream, topped with confit cherry tomatoes and burrata</i>	
Calzone   	17,50€
Rellena de tomate San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto y huevo, con toque de salsa napolitana y albahaca <i>Filled with San Marzano DOP tomato, mozzarella, cooked ham and egg, garnished with napolitana sauce and basil</i>	

Aperitivo italiano de Taralli & Olivas italianas 2,00€ por persona
Italian Taralli & Olives Aperitif

MANGIA - VIVI - AMA - E RICOMINCIA

Le nostre terra & il nostro mare

Filetto Rialto  	30,00€
Solomillo de ternera bañado con un cremoso de provola ahumada y acompañado de patata rústica <i>Beef tenderloin served with creamy smoked Provola sauce and rustic potatoes</i>	
Cotoletta   	36,00€
Con jamón de Parma y parmesano fundido, acompañada de patata rústica <i>Breaded veal cutlet topped with Parma ham and melted Parmesan, served with rustic potatoes</i>	
Tagliata di manzo   	31,50€
Entrecôte de ternera lechal con rúcula, parmesano y emulsión de aceto balsámico <i>Grilled beef entrecôte with rocket, Parmesan and balsamic emulsion</i>	
Pollo in porcheta    	28,50€
Relleno de pasta de salame y eneldo, con puré de patata y demi glace <i>Chicken stuffed with salami paste and dill, served with mashed potatoes and demi-glace</i>	
Baccala alla livornese     	25,00€
Bacalao rebozado con salsa melosa de tomate, cebolla, aceituna y albahaca <i>Lightly battered cod with a rich tomato, onion, olive and basil sauce</i>	
Corvina in costra a la ganovese   	25,50€
Con costra de albahaca, acelgas y salsa de burrata <i>Sea bass with a basil crust, Swiss chard and burrata sauce</i>	
Papillote di salmone  	26,00€
Lomo de salmón al homo con salsa napolitana, calabacín, pimiento, espárragos trigueros y tomates cherry <i>Oven-baked salmon fillet with Neapolitan sauce, courgette, peppers, green asparagus and cherry tomatoes</i>	

Aperitivo italiano de Taralli & Olivas italianas 2,00€ por persona
Italian Taralli & Olives Aperitif

MANGIA - VIVI - AMA - E RICOMINCIA

Dolci & coccole

Tiramisú	   	8,50€
El gran clásico, a base de mascarpone, café, amaretto y ralladura de chocolate negro <i>The great Italian classic made with mascarpone, coffee, Amaretto and dark chocolate shavings</i>		
Panna cotta		8,00€
Con chocolate blanco y coulis de fresa <i>Served with white chocolate and strawberry coulis</i>		
Semifreddo al chocolate	  	8,00€
Parfait de chocolate, crumble de naranja y gel de albaricoque <i>Chocolate parfait with orange crumble and apricot gel</i>		
Calzone Dolce Vita	    	13,50€
Nuestra masa de pizza, para los más golosos, con Nutella, ricotta y pistacho <i>Our pizza dough filled with Nutella, ricotta and pistachio for those with a sweet tooth</i>		
Affogato	   	7,50€
Helado de vainilla y café, con un toque de licor <i>Vanilla and coffee ice cream with a delicate touch of liqueur</i>		
Gelato	 	7,50€
Helados artesanos de sabores <i>Selection of artisan ice creams</i>		

	Gluten		Molluscos Molluscs		Sulfitos Sulfites		Soja Soy
	Lácteos Dairy		Crustáceos Crustaceans		Cacahuètes Peanuts		Frutos de cáscara Nuts
	Huevos Eggs		Sésamo Sesame		Altramuces Lupins		
	Apio Celery		Mostaza Mustard		Pescado Fish		

Es posible pedir el alimento no consumido para llevar de acuerdo con la Ley 1/2025, de 1 de abril, de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario en la hostelería y restauración.

It is possible to request any unconsumed food to take away, in accordance with Law 1/2025 of 1 April on the Prevention of Food Loss and Waste in the Hospitality and Food Service

