

LA DOLCE VITA

trattoria



MANGIA - VIVI - AMA - E RICOMINCIA



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

16,50€

Fresca y clásica burrata sobre caponata siciliana a base de berenjenas, calabacín, pimiento, tomate, apio, aove y albahaca

Fresh and classic burrata served over sicilian caponata made with aubergines, zucchini, pepper, tomato, celery, extra virgin olive oil, and basil

Artusi

15,50€

El auténtico Vitello tonnato: láminas de redondo de ternera con espuma de atún, anchoas y alcaparras

The authentic vitello tonnato: slices of veal round with tuna, anchovies and capers foam

Il tagliere dell'oste

20,50€

Surtido de embutido típico italiano

Assortment of typical Italian charcuterie

Il tagliere di formaggi

23,50€

Surtido de quesos emblemáticos de Italia

Assorted traditional Italian cheese

Carpaccio di bufala

22,50€

Con rúcula, parmesano, emulsión de aove y limón

With rocket, parmesan, extra virgin olive oil and lemon emulsion

Pani speciali

Bruschetta classica

12,50€

Concasse de tomate de la huerta, albahaca y aove, sobre una rebanada de pan artesano

Garden tomato and basil concasse on a slice of artisan bread

Bruschetta gourmet

15,50€

Rebanada de pan artesano con boletus, pecorino y guanciale

Slice of artisan bread with boletus, pecorino, and guanciale

Focacce classica

11,50€

Nuestra focaccia clásica con romero y aove

Our classic focaccia with rosemary and extra virgin olive oil

Focacce Bologna

16,00€

Con mortadela italiana, queso straciatella y crema de pistacho

With italian mortadella, straciatella cheese and pistachio cream

Focacce Iberica

17,50€

Lo mejor de Italia y España unido en una focaccia con rúcula, tomatito cherry, jamón ibérico y escamas de parmigiano reggiano

The best of Italy and Spain, combined in a focaccia with rocket, cherry tomatoes, iberian ham and parmigiano-reggiano shavings

Crema & Insalate

Vellutata di pomodoro  11,50€

Crema de tomate con burrata en textura y croutons de pan tostado
Tomato cream with textured burrata and croutons

Tortellini in brodo  13,50€

Caldo de ave con tortellini rellenos de carne y parmigiano reggiano
Chicken broth with tortellini stuffed with meat and parmigiano reggiano

Giulio Cesare  16,00€

Corazón de lechuga y cremosa salsa César, con tomatito cherry, crouton de pan, pollo al grill y un toque de Parmigiano-Reggiano
Lettuce heart and creamy Caesar dressing with cherry tomatoes, bread crouton, grilled chicken, and a touch of Parmigiano-Reggiano

Terra & Monte  15,00€

Brotes tiernos. tomatitos cherry, queso de cabra caliente y un aliño de miel de eucalipto y nueces
Mixed greens with cherry tomatoes and worm goat cheese, topped with a eucalyptus honey dressing and nuts

Insalata burratina  15,50€

Deliciosa burrata, ciruela asada, cherries marinados y pesto
Delicious burrata, roasted plum, marinated cherries and pesto

Pasticci & Risotti

Parmigiana di melanzane  15,50€

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

Lasagna alla bolognese  17,50€

La receta original de la mamma con ragout de ternera y salsa de tomate
Original recipe from mamma, with beef ragout and tomato sauce

Risotto Dolce Vita  19,50€

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

Risotto porcini  19,50€

Meloso de boletus, mantecado con parmesano y su crujiente
Creamy wild mushroom risotto with parmesan cheese

Pasta

Spaghetti 🌾

Maccheroni 🌾

Tagliatelle 🌾🔥

Sin gluten | Gluten free



*Seleccione el tipo de pasta con la salsa
que más le guste*

*Mix and match your choice of pasta
and sauce*

Salse

Ragù 🌾🍷

16,50€

*Con carne de ternera picada y salsa de tomate
With minced beef meat and tomato sauce*

Napoletana

13,50€

*La tradicional salsa italiana de tomate y albahaca
Traditional italian tomato and basil sauce*

Arrabiata

13,50€

*Salsa napolitana con un punto picante, con ajo y guindilla
Neapolitan sauce with a hint of spiciness, with garlic and chilli pepper*

Pesto a la genovese 🌾🍷

16,50€

*Con albahaca, aove, piñones y parmesano
With basil, extra virgin olive oil, pine nuts and parmesan cheese*

5 Formaggi 🌾

15,50€

*Una selección de los mejores quesos italianos: gorgonzola, fontina, taleggio, provola y parmigiano-reggiano
A selection of the best italian cheeses: gorgonzola, fontina, taleggio, provola and parmigiano-reggiano*

Puttanesca 🐟

15,50€

*Elaborada con pomodoro, alcaparras, olivas y anchoas con un toque de guindilla
Made with pomodoro, capers, olives, anchovies and a dash of chilli pepper*

Le nostre paste speciali

Panciotti

23,50€

Ravioli relleno de gambas y vieira en su cremoso bisqué con toque cítrico

Raviolo stuffed with prawns and scallops in a creamy bisque with a touch of citrus

Spaghetti allo scoglio

23,50€

Salsa de langostinos, chipirones y mejillón bafiado en su fondo de marisco

King prawn, baby cuttlefish and mussel sauce with a seafood base

Ravioloni

22,50€

Relleno de ricotta de búfala y hojas de espinacas con pesto genovese y cremosa salsa de mantequilla y salvia

Stuffed with buffalo ricotta and spinach leaves with genovese pesto and creamy sage butter sauce

Bauletti con stracotto al Barolo

22,50€

Raviolo relleno de estofado de carne al Barolo DOCG, con su demi-glace, reducción de Barolo y queso parmesano

Raviolo stuffed with Barolo DOCG meat stew, with its demi-glace, Barolo reduction, and parmesan cheese

Spaghetti Carbonara

19,50€

Casera con auténtico guanciale, queso pecorino y huevo

Home-made, with authentic guanciale bacon, pecorino cheese and egg

Tagliatelle al tartufo

22,50€

Tagliatelle con untuosa salsa de boletus e intenso toque trufado

Tagliatelle with creamy boletus sauce and intense truffle touch

Maccheroni al salmone

23,50€

Salmón marinado en casa con salsa de eneldo fresco y toque cítrico

House-marinated salmon with fresh dill sauce and a hint of citrus

Gnocchi alla sorrentina

17,50€

Gnocchis gratinados con salsa de tomate, mozzarella, albahaca y láminas de parmesano

Gnocchi gratin with tomato sauce, mozzarella, basil and parmesan shavings

La nostra terra & il nostro mare

Filetto Rialto   29,50€

Solomillo de ternera bañado con un cremoso de provola ahumada y acompañado de patata rústica

Beef tenderloin bathed with a creamy smoked provola sauce, served with rustic potatoes

Cotoletta    35,00€

Con jamón de Parma y parmesano fundido, acompañado de patata rústica

With Parma ham and melted parmesan cheese, served with rustic potatoes

Tagliata di manzo    29,50€

Entrecot de ternera lechal con rúcula, parmesano y emulsión de aceto balsámico

Suckling veal entrecote with aragula, parmesan and balsamic vinegar emulsion

Spalla di Agnello  30,50€

Paletilla de cordero cocinado a baja temperatura, con reducción de sus jugos y miel de flores acompañado de patata rústica

Shoulder of lamb cooked at a slow temperature, with a reduction of its juices and flower honey sauce, served with rustic potatoes

Baccala alla livornese      23,50€

Bacalao rebozado con una capa de salsa de tomate, cebolla, aceituna y albahaca

Floured cod topped with a layer of tomato sauce, onion, olives and basil

Papillote di salmone  24,50€

Lomo de salmón al horno con salsa napolitana, calabacín, pimiento, espárragos trigueros y tomates cherry

Baked salmon fillet with neapolitan sauce, zucchini, peppers, green asparagus and cherry tomatoes

Corvina al vino bianco    23,50€

Corvina a la plancha, ratatouille de verduras y salsa de vino blanco

Grilled sea bass, vegetable ratatouille and white wine sauce



Dolci & coccole

Tiramisu 	7,50€
<i>El gran clásico, elaborado a base de mascarpone, café, amaretto y ralladura de chocolate negro</i> <i>The famous classic, made with mascarpone, coffee, amaretto and dark chocolate zest</i>	
Semifredo al torroncino 	7,00€
<i>Parfait elaborado a base de almendra, avellana y nueces bañado con chocolate fundido</i> <i>Almond, nuts and hazelnut parfait topped with melted chocolate</i>	
Cannolo siciliano 	7,50€
<i>Relleno de ricotta y chocolate</i> <i>Filled with ricotta and chocolate</i>	
Affogato al caffè 	7,50€
<i>Con licores y carquiñolis</i> <i>With liqueurs and carquiñolis</i>	
Panna cotta 	7,00€
<i>Elaborada con chocolate blanco y coulis de fresa</i> <i>Made with white chocolate and strawberry coulis</i>	
Gelato 	7,50€
<i>Helados artesanos</i> <i>Artisan ice-cream</i>	

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

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