

Barceló
HOTELS & RESORTS



ANTIPASTOS (en la barra de ensaladas)

CARPACCIO DE PULPO  

CARPACCIO DE RES 

GRANA PADANO GRANDE 

GRISSINIS, PANES Y FOCCACIAS   

MELÓN CON JAMÓN SERRANO

TABLA DE EMBUTIDOS

Prosciutto, salami y mortadela

TRÍO DE "BRUSCHETTA"   

Tomate, albahaca, ajo y perejil

* Estos platillos, por estar elaborados con productos crudos, pueden representar un determinado riesgo.

ENTRADA (en la barra de ensaladas)

ENSALADA CAPRESE  

ENSALADA CESAR 

ENSALADA CON PESTO   

ENSALADA DE ARROZ Y ATUN 

ENSALADA ITALIANA

Lechugas verdes y rojas, rúcula y cebolla dulce

ENSALADA DE MARISCOS  

ENSALADA DE PEPINO CON MOUSSE DE JAMÓN  

ENSALADA DE PAPA Y PULPO  

ENSALADA RUSA  

MOZZARELLA EMPANIZADO   

Al pomodoro con albahaca















**ENSALADA DE PIMIENTOS ROJOS
Y AMARILLOS EN ACEITE DE OLIVA**

CALABAZAS A LA PARRILLA

SOPA

SOPA DEL DÍA   

SOPA MINISTRONE   

- | | | | | |
|--|--|--|--|---|
|  Altramuces |  Apio |  Cacahuates |  Crustáceos |  Frutos De Cáscara |
|  Gluten |  Huevos |  Lacteos |  Moluscos |  Mostaza |
|  Pescado |  Sesamo |  Soja |  Sulfitos | |

PASTA

CANNELLONI DE CARNE

Con bechamel de foie-gras

FETTUCCINE ALL' ARRABBIATA

GNOCCHI

Con cuatro quesos o tomate

LASAGNA NAPOLITANA

Tomate, jamón, queso, carne picada y bechamel

LINGUINE DE MARISCOS

Langostinos, camarones, mejillones y tomate

PAPPARDELLE A LA BOLOGNESE

RAVIOLI RELLENO DE SETAS

Y AROMA DE TRUFA

En salsa de tomate con calabacín

SPAGUETTI

A la carbonara, al pesto o aglio olio

PLATO FUERTE

BERENJENA RELLENA

De verduras y gratinada con queso parmesano

CALZONE

Relleno con queso mozzarella, salsa de tomate, jamón y champiñones

CHULETA DE PUERCO

Perfumado con vino blanco y romero

ESCALOPINES DE RES A LA MARSALA

FILETE DE ROBALO A LA MEDITERRÁNEA

Tomates cherry, alcaparras y aceitunas

FILETE DE TERNERA

Con risotto al funghi

OSSOBUCCO

Estilo Milán

RISOTTO

Portobello

ROLLO DE POLLO

Relleno de tocino y mozzarella

STROMBOLI

Relleno de queso mozzarella, salsa de tomate y arrachera

TRONCO DE SALMÓN AL HORNO

PIZZA

CUATRO ESTACIONES

Tomate, mozzarella, jamón, champiñones, alcachofa y aceitunas negras

CUATRO QUESOS

Mozzarella, gorgonzola, fontina y parmesano

DIABLA

Tomate, mozzarella, albahaca, orégano y salami

HOLBOX

Tomate, queso mozzarella, langosta salteada con mantequilla y ajo a las finas hierbas

MARGARITA

Tomate, mozzarella y albahaca

FRUTOS DEL MAR

Tomate, mejillón, calamares y gambas

NAPOLITANA

Tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas y alcaparras

PROSCIUTTO

Tomate, mozzarella y jamón york

RÚSTICA

Tomate, panceta y gorgonzola

SALMÓN

Tomate, salmón ahumado, camarón, aceitunas negras, rúcula y mozzarella

TRATTORIA

Tomate, queso mozzarella, champiñones, jamón serrano y aceite de oliva con orégano y ajo

VEGETARIANA

Tomate, berenjena, calabaza italiana y pimientos

POSTRE

CANELONES CROCANTES

Rellenos de mousse de queso

COPA DE HELADO

FLAN NAPOLITANO

FRUTA DE TEMPORADA

PANNACOTTA EN COPA

PROFITEROLES

Rellenos de crema chantilly y recubierto de crema de chocolate

TIRAMISÚ

ANTIPASTOS (at the salad bar)

OCTOPUS CARPACCIO  

BEEF CARPACCIO 

LARGE GRANA PADANO 

GRISSINI, BREADS AND FOCACCIA   

MELON WITH SERRANO HAM

COLD CUTS PLATTER

Prosciutto, salami and mortadella

BRUSCHETTA TRIO   

Tomato, basil, garlic and parsley

* These dishes are prepared with raw ingredients and can constitute a certain risk.

APPETIZERS (at the salad bar)

CAPRESE SALAD  

CAESAR SALAD 

PESTO SALAD   

RICE AND TUNA SALAD 

ITALIAN SALAD

Green and red lettuces, arugula and sweet onion

SEAFOOD SALAD  

CUCUMBER SALAD WITH HAM MOUSSE  

POTATO AND OCTOPUS SALAD  

RUSSIAN SALAD  

BREADED MOZZARELLA   

With tomato sauce and basil

RED AND YELLOW PEPPER SALAD

IN OLIVE OIL

GRILLED ZUCCHINI

SOUP

MINISTRONE SOUP   

SOUP OF THE DAY   

 Lupin

 Celery

 Peanuts

 Crustaceans

 Tree Nuts

 Gluten

 Eggs

 Milk (Dairy)

 Molluscs

 Mustard

 Fish

 Sesame

 Soy

 Sulphites

PASTA

BEEF CANNELLONI

With foie-gras bechamel

FETTUCINE ARRABIATA

GNOCCHI

With four cheese or tomato sauce

LASAGNA NAPOLITANO

Tomato, ham, cheese, minced meat and béchamel

LINGUINI WITH FRUITS OF THE SEA

Shrimp , prawns, mussels and tomato

MUSHROOM AND TRUFFLE RAVIOLI

With tomato and zucchini sauce

PAPPARDELLE BOLOGNESE

SPAGUETTI CARBONARA

MAIN COURSE

CALZONE

Filled with mozzarella cheese, tomato sauce, ham and mushrooms

MILAN-STYLE OSSO BUCO

STROMBOLI

Filled with mozzarella cheese, tomato sauce and arrachera hanger steak

BEEF SCALLOPS

With marsala wine sauce

VEAL FILLET

Acompanied by mushroom risotto

CHICKEN BREAST

Stuuffed with bacon and mozzarella cheese

PORK CUTLETS

Perfumed with white wine and rosemary

SEA BASS FILLET MEDITERRANEAN STYLE

BAKED TRONCON OF SALMON

EGGPLANT STUFFED

With vegetables gratinated with parmesan

PIZZA

DIABOLO

Tomato, mozzarella, basil, oregano and salami

FRUTTI DI MARE

Tomato, mussels, calamari and shrimp

HOLBOX

Tomato, mozzarella cheese, sauteed lobster with butter and garlic with herbs

MARGHERITA

Tomato, mozzarella and basil

NAPOLITANA

Tomato, mozzarella, anchovies, olives and capers

PROSCIUTTO

Tomato, mozzarella and ham

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, gorgonzola, fontina and parmesan

QUATTRO STAGIONI

Tomato, mozzarella, ham, mushroom, artichoke and black olives

RUSTICA

Tomato, bacon and mozzarella

SALMONE

Tomato, smoked salmon, shrimp, black olives, rocket and mozzarella

TRATTORIA

Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, serrano ham and olive oil with oregano and garlic

VEGETARIANA

Tomato, eggplant, zucchini and peppers

DESSERTS

CARAMEL PUDDING

CRISPY CANNELLONI

Filled with cheese mousse

ICE CREAM

PANNACOTTA

PROFITEROLES

Filled with whipped cream and covered with chocolate cream

SEASONAL FRUITS

TIRAMISU

ANTIPASTI

CARPACCIO DI POLPO  

CARPACCIO DI MANZO 

GRANA PADANO GRANDE 

GRISSINI, PANE E FOCACCE   

MELONE CON PROSCIUTTO SERRANO

TAGLIERE DI SALUMI

Prosciutto, salame e mortadella

TRIO DI BRUSCHETTE   

Pomodoro, basilico, aglio e prezzemolo

* Servito al tavolo, non disponibile per il tavolo Teppanyaki. Nota: La disponibilità degli ingredienti varia a seconda del mercato e della stagione.

INSALATE

INSALATA CAPRESE  

INSALATA CESARE 

INSALATA AL PESTO   

INSALATA DI RISO E TONNO 

INSALATA ITALIANA

Lattughe verdi e rosse, rucola e cipolla dolce

INSALATA DI FRUTTI DI MARE  

INSALATA DI CETRIOLO CON MOUSSE DI PROSCIUTTO  

INSALATA DI PATATE E POLPO  

INSALATA RUSSA  

MOZZARELLA IMPANATA   

Al pomodoro con basilico

INSALATA DI PEPERONI ROSSI E GIALLI ALL'OLIO D'OLIVA

ZUCCHINE ALLA GRIGLIA

ZUPPE

MINISTRONE   

ZUPPA DIL GIORNO   

- | | | | | |
|---|--|---|---|---|
|  Lupini |  Sedano |  Arachidi |  Crostacei |  Frutta a guscio |
|  Glutine |  Uova |  Latte (Latticini) |  Molluschi |  Senape |
|  Pesce |  Sesamo |  Soia |  Solforosa o Solfiti | |

PASTA

CANNELLONI DI CARNE

Con salsa besciamella al fois - gras

FETTUCCINE ALL' ARRABBIATA

GNOCCHI

Ai quattro formaggi o al pomodoro

LASAGNA PARTENOPEA

Pomodoro, prosciutto, formaggio, salsa bolognese e besciamella

LUINGUINE AI FRUTTI DI MARE

Scampi, gamberi, cozze e pomodoro

PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE

RAVIOLI RIPIENI DI FUNGHI E TARTUFO

In salsa di pomodoro con zucchine

SPAGHETTI

Alla carbonara o al pesto o aglio, olio e peperoncino

PIATTI PRINCIPALI

CALZONE

Ripieno di mozzarella, salsa di pomodoro, prosciutto e funghi

STROMBOLI

Ripieno di mozzarella, salsa di pomodoro e carne di manzo

OSSOBUCCO ALLA MILANESE

SCALOPPINE DI VITELLO AL

MARSALA

FILETTO DI VITELLO

Con risotto al funghi

ROTOLO DI POLLO

Ripieno di pancetta e mozzarella

BRACIOLA DI MAIALE ALLA CACCIATORA

FILETTO DI SPIGOLA ALLA MEDITERRANEA

Pomodori pachini, olive e capperi

FILETTO DI SALMONE AL FORNO

MELANZANA FARCITA

Con verdure e gratinata con parmigiano

PIZZA

DIAVOLO

Pomodoro, mozzarella, basilico e salame

FRUTTI DE MARE

Pomodoro, cozze, calamari e gamberi

HOLBOX

Pomodoro, mozzarella, astice saltato con burro e aglio alle erbe

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella e basilico

NAPOLETANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive e capperi

PROSCIUTTO

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, gorgonzola, fontina e parmigiano

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini e olive

RUSTICA

Pomodoro, pancetta e gorgonzola

SALMONE

Pomodoro, salmone affumicato, gamberi, olive nere, rucola e mozzarella

TRATTORIA

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto crudo e olio d'oliva con origano e aglio

VEGETARIANA

Pomodoro, melanzane, zucchine e peperoni

DESSERT

BUDINO ALLA NAPOLETANA

CANNOLI SICILIANI

FRUTTA DI STAGIONE

GELATO

PANNA COTTA

PROFITEROLES

TIRAMISÚ

APÉRITIFS

CARPACCIO DE POULPE  

CARPACCIO DE BŒUF 

GRANA PADANO – GRAND 

GRESSINS, PAINS ET FOCACCIAS   

MELON AU JAMBON SERRANO

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Prosciutto, salami et mortadelle

TRIO DE BRUSCHETTAS   

Tomate, basilic, ail et persil

* Ces plats peuvent comporter un certain risque en raison de leur élaboration à base d'ingrédients crus.

SALADES

SALADE CAPRESE  

SALADE CÉSAR 

SALADE AU PESTO   

SALADE DE RIZ ET THON 

SALADE ITALIENNE

Laitues vertes et rouges, roquette et oignon doux

SALADE DE FRUITS DE MER  

SALADE DE CONCOMBRE À LA MOUSSE DE JAMBON  

SALADE DE POMMES DE TERRE ET POULPE  

SALADE RUSSE  

MOZZARELLA PANÉE   

À la sauce tomate et basilic

SALADE DE POIVRONS ROUGES ET JAUNES

À L'HUILE D'OLIVE

COURGETTES GRILLÉES

SOUPE

SOUPE DU JOR   

SOUPE MINISTRONE   

- | | | | | |
|---|--|--|--|--|
|  Lupin |  Céleri |  Arachides |  Crustacés |  Fruits à coque |
|  Gluten |  Œufs |  Lait (Produits laitiers) |  Mollusques |  Moutarde |
|  Poisson |  Sésame |  Soja |  Sulfites | |

PÂTES

AVIOLIS FARCIS AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFES

À la sauce tomate et aux courgettes

CANNELLONI DE VIANDE     

À la béchamel de foie gras

FETTUCCHINE ALL'ARRABBIATA     

GNOCCHI    

Aux quatre fromages ou à la tomate

LASAGNES NAPOLITAINES     

Tomate, jambon, fromage, viande hachée et béchamel

LINGUINE AUX FRUITS DE MER    

Langoustines, crevettes, moules et tomates

PAPPARDELLE BOLOGNAISE     

SPAGHETTI CARBONARA    

Au Pesto Ou À L'huile Et À L'ail

PLAT PRINCIPAL

AUBERGINES FARCIES 

Aux légumes et gratinées à la parmesane

CALZONE   

Rempli avec du fromage mozzarella, sauce tomate, jambon et champignons

CÔTELETTES DE PORC    

Aromatisées au vin blanc et romarin

ESCALOPES DE BŒUF AU MARSALA     

FILET DE VEAU     

Et risotto aux champignons

FILET DE BAR À LA FAÇON    

MÉDITERRANÉENNE

Tomates cherry, câpres et olives

FILET DE SAUMON AU FOUR   

ROULÉ DE POULET    

Farci au bacon et à la mozzarella

STROMBOLI     

Rempli avec du fromage mozzarella, sauce tomate et ongles

PIZZA

DIABOLO

Tomate, mozzarella, basilic, origan et salami

FRUTTI DI MARE

Tomate, moules, calamars et crevettes

HOLBOX

Tomate, mozzarella, homard sauté avec
beurre et ail aux herbes

MARGHERITA

Tomate, mozzarella et basilic

NAPOLITANA

Tomate, mozzarella, anchois, olives et câpres

PROSCIUTTO

Tomate, mozzarella et jambon blanc

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, gorgonzola, fontine et parmesan

QUATTRO STAGIONI

Tomate, mozzarella, jambon, champignons,
artichauts et olives noires

RUSTICA

Tomate, poitrine fumée et gorgonzola

SALMONE

Tomate, saumon fumé, crevettes, olives noires,
roquette et mozzarella

TRATTORIA

Tomate, mozzarella, champignons, jambon
serrano et huile d'olive à l'origan et à l'ail

VEGETARIANA

Tomates, aubergines, courgettes et poivrons

DESSERT

COUPE DE GLACE

CROCANTIS FOURRÉS

À la mousse de fromage

FLAN NAPOLITAIN

FRUITS DE SAISON











PROFITEROLES

À la crème chantilly et recouvertes de chocolat fondant

TIRAMISU



















VERRINE DE PANNACOTTA

ANTIPASTI (italienische Vorspeisenauswahl am Salatbuffet)

- OKTOPUS-CARPACCIO**  
- RINDER-CARPACCIO** 
- GRANA PADANO GROSS** 
- GRISSINI, BROTE UND FOCACCIA**   
- MELONE MIT SERRANO-SCHINKEN**
- AUFSCHNITTPLATTE**
Prosciutto, Salami und Mortadella
- BRUSCHETTA-TRIO**   
Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Petersilie

* Diese Speisen werden mit rohem Fisch zubereitet und können daher ein Risiko darstellen.

SALATE

- CAPRESE-SALAT**  
- CAESAR-SALAT** 
- PESTO-SALAT**   
- REIS- UND THUNFISCHSALAT** 
- ITALIENISCHER SALAT**
Grüner und roter Blattsalat, Rucola und süße Zwiebel
- MEERESFRÜCHTESALAT**  
- GURKENSALAT MIT SCHINKENMOUSSE**  
- KARTOFFEL- UND OKTOPUSSALAT**  
- RUSSISCHER SALAT**  
- PANIERTEN MOZZARELLA**
Mit Tomatensauce und Basilikum   
- SALAT AUS ROTEN UND GELBEN PAPRIKA IN OLIVENÖL**
- GEGRILLTE ZUCCHINI**

SUPPE

- MINISTRONE GEMÜSESUPPE**   
- TAGESSUPPE**   

-  Lupinen  Sellerie  Erdnüsse  Krebstiere  Schalenfrüchte
-  Gluten  Eier  Milch (Milcherzeugnisse)  Weichtiere  Senf
-  Fisch  Sesam  Soja  Sulfite

PASTA

CANNELLONI MIT FLEISCHFÜLLUNG



Und Foie-Gras-Béchamel

FETTUCCINE ALL'ARRABBIATA



GNOCCHI



Quattro formaggi oder mit Tomatensauce

LINGUINE MIT MEERESFRÜCHTEN



Garnelen, Krabben, Miesmuscheln und Tomaten

NEAPOLITANISCHE LASAGNE



Mit Tomate, Schinken, Käse, Hackfleisch und Béchamel

PAPPARDELLE BOLOGNESE



PILP-TRUFFEL-RAVIOLI MIT



Tomatensauce und zucchini

SPAGHETTI



Alla Carbonara, mit Pesto oder mit Knoblauch-Chili-Öl

HAUPTGERICHTE

AUBERGINEN



Mit Gemüsefüllung, Parmesan und gratiniert

CALZONE



Gefüllt mit Mozzarella, Tomatensauce, Schinken und Champignons

HÜHNERBRUSTFILETROULADE



Mit Speck-Mozzarella-Füllung

KALBSSCHNITZEL MIT MARSALASAUCE



RINDERFILET MIT PILZ RISOTTO

OFENGEGARTER LACHS



SCHWEINEKOTELETT AUF JÄGERART



Mit Weißweinsauce und Rosmarin

STROMBOLI



Gefüllt mit Mozzarella, Tomatensauce und Nierenzapfen

WOLFSBARSCHFILET AUF



MEDITERRANE ART

Mit Kirschtomaten, Kapern und Oliven

PIZZA

DIABOLO

Tomate, Mozzarella, Basilikum, Oregano und Salami

FRUTTI DI MARE

Tomate, Miesmuscheln, Tintenfisch und Garnelen

HOLBOX

Tomaten, Mozzarella, sautierter Hummer mit Matequilla und Knoblauch mit Kräutern

MARGHERITA

Tomate, Mozzarella und Basilikum

NAPOLITANA

Tomate, Mozzarella, Anchovis, Oliven und Kapern

PROSCIUTTO

Tomate, Mozzarella und gekochter Schinken

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, Gorgonzola, Fontina und Parmesan

QUATTRO STAGIONI

Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken und schwarze Oliven

RUSTICA

Tomate, Speck und Gorgonzola

SALMONE

Tomate, Räucherlachs, Krabben, schwarze Oliven, Rucola und Mozzarella

TRATTORIA

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Serranoschinken und Olivenöl mit Oregano und Knoblauch

VEGETARIANA

Tomate, Aubergine, italienischer Kürbis und Paprika

DESSERTS

EISBECHER

KNUSPRIGE CANNELLONI

Gefüllt mit Frischkäsemousse

NAPOLITANISCHER PUDDING

OBST DER SAISON

PANNACOTTA IM DESSERTKELCH

TIRAMISU

WINDBEUTEL



Mit Chantilly-Füllung und Schokoladenfondant

ЗАКУСКИ АНТИПАСТО (на столе с салатами)

КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА  

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 

ГРАНА ПАДАНО (БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ) 

ГРИССИНИ, ХЛЕБ И ФОКАЧЧА   

ДЫНЯ С ХАМОНОМ СЕРРАНО

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Прошутто, салями и мортаделла

ТРИО БРУСКЕТТ   

Томаты, базилик, чеснок и петрушка

* Подача за столом, не доступно за столом
Тепаньяки. Примечание: Выбор ингредиентов
зависит от наличия и сезона.

ЗАКУСКИ (на столе с салатами)

САЛАТ КАПРЕЗЕ  

САЛАТ ЦЕЗАРЬ 

САЛАТ С ПЕСТО   

САЛАТ ИЗ РИСА И ТУНЦА 

ИТАЛЬЯНСКИЙ САЛАТ

Зелёные и красные листья салата,
руккола и сладкий лук

САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ  

ОГУРЕЧНЫЙ САЛАТ С МУССОМ ИЗ ВЕТЧИНЫ  

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ОСЬМИНОГА  

РУССКИЙ САЛАТ  


МОЦАРЕЛЛА В ПАНИРОВКЕ   

С томатным соусом и базиликом


**САЛАТ ИЗ КРАСНОГО И ЖЁЛТОГО ПЕРЦА
В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ**

ЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ ЦУКИНИ

 Люпин

 Сельдерей

 Арахис

 Ракообразные

 Орехи

 Глютен

 Яйца

 Молоко

 Моллюски

 Горчица

 Рыба

 Сезам

 Соя

 Сульфиты

ПАСТА

ЛАЗАНЬЯ ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ

Помидоры, хамон, сыр, рубленое мясо и соус бешамель

КАННЕЛЛОНИ С МЯСОМ

Под соусом бешамель с фуа-гра

НЬОККИ

С четырьмя видами сыра или томатным соусом

ПАПАРДЕЛЛЕ С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗЕ

РАВИОЛИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Под соусом с трюфельным ароматом

СПАГЕТТИ

А ла карбонара, с соусом песто или айоли

РАВИОЛИ С ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЕМ

В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ЦУККИНИ

ФЕТУЧИНИ АРАБЬЯТА

ВТОРЫЕ БЛЮДА

КАЛЬЦОНЕ

С начинкой из моцареллы, томатного соуса, хамона и шампиньонов

СТРОМБОЛИ

С начинкой из моцареллы, томатного соуса и говядины

ГОВЯЖЬИ ОТБИВНЫЕ ПО-МАРСАЛЬСКИ

ТЕЛЯЧЬЕ ФИЛЕ

С ризотто и грибами

РУЛЕТКИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

С беконом и моцареллой

СВИНОЕ РЁБРЫШКО

Ароматизированное белым вином и розмарином

ФИЛЕ ЛАВРАКА ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

Помидоры черри, каперсы и оливки

ЗАПЕЧЁННЫЙ ЛОСОСЬ

ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

С овощами, gratinированные сыром пармезан

ПИЦЦА

ДИАБОЛО

Помидоры, моцарелла, базилик, орегано и салями

ЧЕТЫРЕ СЫРА

Моцарелла, горгондзола, фонтина и пармезан

KNOLBOSH

Pomidor, syr motsarella, obzharennyy lobster s matekilloy i chesnokom s zelen'yu

МАРГАРИТА

Помидоры, моцарелла и базилик

НЕАПОЛИТАНСКАЯ

Помидоры, моцарелла, анчоусы, оливки и каперсы

ПРОШУТТО

Помидоры, моцарелла и ветчина

С ЛОСОСЕМ

Помидоры, копчёный лосось, креветки, маслины, руккола и моцарелла

С МОРЕПРОДУКТАМИ

Помидоры, мидии, кальмары и креветки

ДЕРЕВЕНСКАЯ

Помидоры, бекон и горгондзола

ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА

Помидоры, моцарелла, ветчина, шампиньоны, артишоки и маслины

SAMPOL

Pomidor, syr motsarella, griby, vetchina serrano i olivkovoye maslo s oregano i chesnokom

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ

Помидоры, баклажаны, цуккини и сладкий перец

ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ

ПАННА-КОТТА В БОКАЛЕ

ХРУСТЯЩИЕ КАННЕЛЛОНИ

С начинкой из сырного мусса

ПРОФИТРОЛИ

С начинкой из взбитых сливок, глазированные шоколадным кремом

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

МОРОЖЕНОЕ В БОКАЛЕ

ФЛАН ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ

Barceló
HOTELS & RESORTS