



CAN DOMINGO

ITALIAN RESTAURANT

CÓCTELES

APERITIVO

CLÁSICOS VS. DE AUTOR

"APEROL SPRITZ"

Cava, Aperol, Soda
€ 14,00

"HUGO"

Cava, St. Germain, Soda, Menta
€ 16,00

"AMERICANO"

Vermouth Cocchi, Campari, Soda
€ 14,00

"NEGRONI"

Vermouth Cocchi, Campari, Gin
€ 14,00

"KIR ROYALE"

Cava, Creme de Cassis
€ 14,00

"LAZY SOUP"

Apio - Ginebra - Jengibre
agrio** dulce* ácido**
€ 15,00

"LAST DOMINGO"

Tequila - Coco - Jengibre
Aromático *** ácido ** dulce *
€ 15,00

"PEACH PLEASE II"

Aperol – Melocotón blanco – Pisco
Ligero *** exótico** agrio *
€15,00

"NINE LEAVES"

Ginebra – Hoja de lima – Bergamota
Aromático *** agrio ** dulce *
€ 15,00

"WATERMELON MAN"

Ron, Sandia, Pimienta de Jamaica
Fresco**, Lijero**, Dulce**
€ 15,00

CÓCTELES "ANYTIME"

PORNSTAR MARTINI

€ 16,00

NAKED & FAMOUS

€ 18,00

COSMOPOLITAN

€ 14,00

SPICY PALOMA

€ 16,00

MARGARITA

€ 16,00

BLOODY MARY

€ 16,00

PENICILIN

€ 16,00

ESPRESSO MARTINI

€ 16,00

CÓCTELES SIN ALCOHOL DE LA CASA

APERITIVO SIN ALCOHOL

"NOHAY"

Ginebra 0%, Fresa, Cava 0%
Ácido ** afrutado * sedoso **

€ 14

SPRITZ SIN ALCOHOL

Bitter 0%, Cava 0%, Clove
Bitter * Ligero *** espumoso **

€ 14

Cóctel sin alcohol "anytime"

"MAI"

Limón - Jengibre – Salvia
Dulce ** cítrico ** especiado **

€ 14

"BEREBERE"

Menta, Manzana, Lima, Kombucha
Dulce ** cítrico * ligero***

€ 14

Limonada fresca casera elaborada con limones de Ibiza, lima, menta y hojas de kéfir

**agua con o sin gas
con o sin miel o edulcorantes**

7,50 €

Cócteles clásicos y personalizados disponibles

VINO POR COPA

Vinos servidos con el sistema Coravin, diseñado para servir el vino sin quitar el corcho, por lo que el vino siempre sabe como si acabara de abrirse*.

BURBUJAS

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS "CHARLE VII" (Canard Duchene) FR - € 20,00

Aromas frescos de cítricos, manzana verde y brioche. Elegante, mineral y cremoso.

CAVA CODORNIU BRUT ECOLOGICO – DO CAVA – ES € 9,00

Dorado con burbujas finas. Aromas a manzana, almendra y flores. Cremoso y fresco.

BLANCO

CHARDONNAY "INTRAMURS" – Conca de Barberà ES € 9,00

Aromas tropicales, notas cítricas, un fondo floral y buena acidez.

VERDEJO "LA CHARLA" - Rueda ES € 9,00

Aromas a pera y melón. Final largo y acidez agradable.

ALBARIÑO "GRAN VINUM" DO Rias Baixas – ES14,00 €*

Fresco y salino con aromas a cítricos, pera y frutas de hueso, acidez y mineralidad.

GAVI DI GAVI "VILLA SPARINA" - Piemonte IT € 15,00*

Notas florales y frutales en nariz. Fresco y nítido, con una agradable mineralidad.

BOURGOGNE BLANC 2022 (ARMAND HEITZ) – App. D'Origen Protégée 20€*

Frutas blancas y amarillas y cítricos en nariz. Fresco, de cuerpo medio y salino.

SANCERRE "CUVEE TRADITION" (ROD DE L'ABBAYE) Val de Loire FR € 20,00*

Frutas cítricas, pedernal, flores blancas. Tenso, con acidez viva y mineralidad salina.

CHABLIS "TERROIR DE LA CHAPELLE" Patrick Piuze - Borgoña FR € 22,00*

Notas de manzana, pera madura y lima. Final complejo con buena acidez

"MASSIPA" Garnacha Blanca y Chenin Blanc - Priorat ES € 28,00*

Notas florales, fruta blanca y hierbas mediterráneas. Cremoso, elegante y fresco.

ROSADO

"VOL D'ANIMA" - Costers del Segre ES 9,00€

Aromas a fresa y frambuesa con toques cítricos. Fresco con un final afrutado.

“SECRET DES ANGES” – Provenza FR € 12,00

Aroma afrutado agradable, seco y sedoso, con una acidez agradable.

“CHATEAU MIRAVAL” – Provenza FR € 16,00*

Notas de fresas, flores blancas y frutos rojos. Especiado, salino y mineral.

TINTO

VIÑA POMAL 2021 Crianza Tempranillo – DO Rioja - ES € 9,00

Notas de vainilla y frutos rojos maduros. Taninos suaves, equilibrado y sedoso.

PRIMITIVO “TALÒ” 2022 (SAN MARZANO) Salento IGT - IT € 12,00

Afrutado con notas de cacao, cerezas y ciruelas. Estructurado y con final prolongado

“CAMINS DE PRIORAT” 2022 (A. Palacio) Garn, Cariñ, Syr, Cab Sauv, Mer - ES € 20*

Notas de frutos rojos y rosas. Matices especiados y minerales. Suave y carnoso.

BOURGOGNE ROUGE 2022 (ARMAND HEITZ) P. Noir - App. Protégée - FR € 20*

Notas de cereza, frambuesa, florales y especiadas. Equilibrado, elegante y persistente.

BAROLO “PIETRIN” 2020 – Piamonte IT € 28,00*

Fruta madura, especias y regaliz. Estructurado, sedoso con un final largo.

BRUNELLO DI MONTALCINO “CAPARZO” 2020 - Toscana IT € 28,00*

Notas de rosa, violeta, cereza, frambuesa y tabaco. Taninos refinados y buen cuerpo.

“PAGO DE CARRAOVEJAS” 2022 – Ribera del Duero ES € 30,00*

Notas de frutos rojos, especias, regaliz y flores azules. Jugoso y persistente.

AMARONE “VIGNA GARZON” PIEROPAN 2017 – Valpolicella IT € 35,00*

Notas de cereza, mora y ciruela. Buenos taninos, complejo y con un final prolongado.

VINO DE POSTRE

“ZIBIBBO” (Martínez) Sicilia – IT – € 9,00

Notas de azahar, miel y albaricoque. Dulce, con buena acidez y mineralidad.

“SAUTERNES” 2017 (Chateau Fontebride) - FR – 18,00

Notas de frutas secas, especias y miel. Suave, integrado y concentrado.

MENÚ DE DEGUSTACIÓN

Menús degustación temáticos de tres platos más postre.

“DE LA TIERRA”

"Vitello Tonnato" hecho con vRosbif de ternera servido con salsa de atún y
alcaparras de salina*

"Ravioli del Plin" rellenos de ternera, cerdo y conejo, servidos con mantequilla
francesa, demi-glacé de ternera y queso parmesano curado durante 36 meses.

10 g adicionales de trufa negra de Umbría (Italia) por 14 euros.

Muslo de pollo de corral prensado con piel crujiente servido con su jugo*

Tiramisú

60€ por persona

“DEL MAR”

Carpaccio de atún Balfegó con mayonesa de erizos de mar, salsa de chalota y
anchoas, quinoa crujiente*

Tagliolini caseros con salsa arrabbiata de pescado blanco y pulpo

Rollitos de emperadór al estilo siciliano rellenos de pan, tomate, perejil, alcaparras,
limón, albahaca y parmesano con salsa de almendras y salsa de tomate amarillo
sobre caponata de berenjena

Tarta de limón con merengue

64 € por persona

“DE LA HUERTA”

(vegano)

Milhojas de remolacha agri dulce con hierbas, mayonesa vegana de almendras,
aceite de tomillo y polvo de alcaparras.

Paccheri al horno rellenos de ragú de verduras y salsa de albahaca

Berenjena bien asada, babaganoush, salsa de tomate cherry asado, pistachos y
queso vegano casero de semillas de calabaza

Terrina vegana y crudista de chocolate con higos secos y frutos secos*

56 € por persona

*sin gluten

FOCACCIA CASERA

Focaccia casera con romero y focaccia “Pugliese” con tomates, aceitunas y orégano

€ 12

SELECCIÓN DE PAN CASERO

Pan, focaccia y grissini

€ 8

ENTRANTES

VITELLO TONNATO*

Rosbif de ternera lechal servido con salsa de atún y alcaparras de salina.

22,00 €

CARPACCIO DE ATÚN BELFAGÓ*

con mayonesa de erizos de mar, aceite de chalota y anchoa, quinoa crujiente*

34,00 €

PULPO

a la parrilla y servido con crema de mozzarella de búfala, tomate cherry confitado,
mayonesa de pulpo, aceitunas negras y panelle de garbanzos

28,00 €

JAMÓN DE PARMA Y PARMIGIANO REGGIANO DOP 36 MESI*

24,00 €

MILHOJAS DE REMOLACHA VEGANA*

Remolacha agridulce al horno con hierbas, mayonesa de almendras, aceite de
tomillo y polvo de alcaparras.

18,00 €

*sin gluten

ENTRANTES PARA COMPARTIR

ANCHOAS DEL CANTABRICO SANTOÑA -00-

sobre picatostes de focaccia casera servido con salsa de atún y avellanas

(4 unidades)

€36,00

PIZZA CLÁSICA DE TRUFA NEGRA

con mozzarella y fondue de queso fontina

36,00 €

LENGUA DE TERNERA LECHAL SOBRE PAN BRIOCHE CASERO TOSTADO

servida con salsa verde de perejil (4 unidades)

28,00 €

PIZZA “AL PADELLINO” MORTADELLA Y TRUFA NEGRA

con queso stracchino

36,00 €

CARPACCIO DE TOMATE ECOLÓGICO DE IBIZA*

servido con burrata de búfala, orégano, albahaca y aceite de oliva virgen extra

22,00 €

PESCADO Y MARISCOS FRITOS

Calamarcitos fritos, gambusi (gambas de ibiza), bacalao, calabacines y zanahorias

servidos con mayo de lima

28,00 €

*sin gluten

PASTA Y RISOTTO

TAGLIOLINI CON TRUFA NEGRA

Tagliolini caseros servidos con mantequilla francesa, queso parmesano curado durante 36 meses y 10 g de trufa negra fresca de Umbría (Italia).

€ 34,00

RAVIOLI DEL “PLIN A LOS TRES ASADOS

Relleno de carne de ternera, cerdo y conejo, y servido con mantequilla francesa, demi-glace de ternera y queso parmesano curado durante 36 meses.

€ 26,00

10 g adicionales de trufa negra de Umbría (Italia) por 14 euros.

SPAGHETTI ALLA CRUDAIOLA

Spaghetti caseros servidos con tomate rallado, calabacín, crema de tomate amarillo, albahaca, aceitunas negras, alcaparras fritas y ricotta de búfala.

€ 24,00

TAGLIATELLA CON RAGU DE CORDERO

Pasta casera con ragú de cordero, mantequilla y parmesano.

€ 26,00

10 g adicionales de trufa negra de Umbría (Italia) por 14 euros.

LINGUINE CON ERIZO DE MAR Y BOTTARGA

€ 34,00

PACCHERI VEGANOS HORNEADOS

relleno de ragú de verduras y salsa de albahaca

€ 24,00

RISOTTO POMODORO Y STRACCIATELLA*

Risotto de tomate con salsa de tomate amarillo, albahaca y stracciatella de búfala

€ 28,00

*sin gluten

PLATOS PRINCIPALES

"TAGLIATA" DE ENTRECOTE DE TERNERA ANGUS DE PASTO MADURA*

servida con patatas asadas al horno (300 g).

€ 48,00

10 g adicionales de trufa negra de Umbría (Italia) por 14 euros.

LA MILANESE/TORINESE

300 g de escalope de ternera lechal rebozada con pan rallado grissini casero y servida con mayonesa casera y ensalada de col agridulce.

€ 56,00

10 g adicionales de trufa negra de Umbría (Italia) por 14 euros.

COCHINILLO DE SEGOVIA*

Cochinillo de Segovia cocinado a baja temperatura con puré de patatas y radicchio salteado en vino tinto.

€ 38,00

LUBINA MEDITERRÁNEA*

Servida con ensalada de hinojo, crema de hinojo y jugo de lubina*.

€ 44,00

BERENJENA VEGANA*

Berenjena bien asada, babaganoush, salsa de tomate cherry asado, pistachos y queso vegano casero de semillas de calabaza.

€ 24,00

ROLLITOS DE EMPERADÓR AL ESTILO SICILIANO

relleno de pan, tomate, perejil, alcaparras, limón, albahaca y parmesano con salsa de almendras y salsa de tomate amarillo sobre "caponata" de berenjena.

€ 28,00

*sin gluten

GUARNICIONES 9 €

PURÉ DE PAPAS, ENSALADA MIXTA, ENSALADA VERDE, VERDURAS SALTEADAS,
ESPINACAS

POSTRES

TIRAMISÚ

€ 15,00

MIL HOJAS DE FRESA DE IBIZA

Con crema pastelera, hojaldre y fresas frescas de Ibiza.

€ 15,00

TERRINA DE CHOCOLATE VEGANA*

Terrina de chocolate vegano crudo con melocotón, higos secos y frutos secos*

€ 15,00

MOUSSE DE COCO Y CHOCOLATE BLANCO

con salsa de piña, limón, mango y crumble

€ 15,00

TARTA DE LIMÓN

con merengue

€ 15,00

HELADOS Y SORBETES*

1 bola 8 € - 2 bolas 12 €

Chocolate negro (vegano), vainilla, pistacho-limón, mango

*sin gluten

AGUA, CERVEZA, REFRESCOS

Fuente Vella 0,5L (todavía)

€ 6,50

San Pellegrino 0,5L (espumoso)

€ 6,80

Agua filtrada "Purezza" 0,5 L

Sin gas o con gas

4,50 €

Alhambra 0,0% 33cl

S. Miguel Tostada 0,0% 33cl

€ 6,50

Alhambra Especial 20cl/33cl

€ 5,00 – € 6,50

Alhambra Verde 33cl

€ 6,50

Alhambra Roja 33cl

€ 6,50

REFRESCOS

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Ginger Ale, Ginger Beer, Agua Tónica, Limón Nestea

Zumo: Manzana, Naranja, Piña, Tomate, Melocotón

€ 5,50

ZUMO DE NARANJA NATURAL Y LIMONADAS

€ 7,50