

ILUZIONE

Stuzzichini: Formaggi 4 / Olive 3,5 / Aperitivo Iluzione 9 / Copa Hugo Spritz 10 / Servizio Pan 2 por PAX
Tagliere di Formaggi Variado - Mezza 16 / Completa 23

Antipasti

Tagliere di mortadella artigianale  16
Mortadela DOP with parmigiano.


Carciofo del Prat ILUZIONE    15,5
Confited artichokes (3), served with tonnata sauce.

Vitello tonnato   17
Finely sliced Roast Beef, served with tuna & caper sauce.

Carpaccio di bue  16
Marinated and finely sliced beef tenderloin, served with rocket & parmigiano.

Carpaccio di tonno    18
Thinly sliced fresh tuna, dressed with herbal warm olive oil and soy sauce.

Carpaccio di gamberi rossi  24
Palamós thinly sliced red shrimp carpaccio, served with apple & raspberries.

Tartare di bue  17
Beef tartar, served with onions, capers, quail egg, accompanied with roasted potatoes.

Burrata cóctel al pomodoro  125 g 250 g
14 17
Creamy burrata served with mixed Pugliese tomatoes.



Instalata Niza    17
Lettuce, sicilian tomatoes, onions, olives, hard-boiled egg chuga, tomato, tuna, DOP anchovies & Harry´s sauce.



Il poke vegetariano   13
Beetroot tartar with avocado & quinoa.




Il poke Maui   17,5
Salmón tartar dressed with passion fruit honey, crispy onion, avocado & quinoa.



Scrocchia pizza romana

Margherita   16,9
Creamy tomato sauce, mozzarella and basil.



Burrata   19
Tomato confit, 125gr of creamy burrata and basil.

Fungo   19
Mozzarella & Parmesan cheese, porcini and portobello mushroom & onions.

Trufa    21
Mortadela DOP with provolone cheese, black truffle cream and pistachio.

Roast Beef   20
Finely sliced Roast Beef with Harry sauce, mustard & arugula.

Porchetta    20
House-made porchetta with tonnata sauce.



Ibérica   22
Iberian cured ham, fresh tomatoes, arugula, parmigiano layers & stracciatella.

Caldi

** Nuestras pastas frescas son elaboradas a mano en Iluzione

Parmigiana di melanzane  17
Fried aubergines with creamy tomato sauce and provolone cheese.
With burrata + 5

Polpo alla Putanesca flambé  18
Flambéed octopus with anchovies, served with tomatoes & potatoes.

Risotto   25
Creamy risotto with porcini mushroom, truffle and parmesan cheese.

Ravioli di ricotta   22
Home made ravioli filled with lemon & ricotta, with cherry tomato sauce.

Gnocchi di patate    21
Fresh gnocchi of the day.

Paccheri alla Genovese   27
Genovese pasta with shredded beef, onions & parmesan.

Strozzapreti carbonara della casa y trufa    31
Fresh pasta with egg, truffle & pecorino cheese.

Strozzapreti nero alla carbonara di mare    34
Fresh pasta with squid ink, egg, red shrimp and caviar.

Salmone alla arancia y fagiolini  25
Grilled salmon with a delicate orange sauce and green beans.

Casseruola di rombo  28
Turbot casserole with fresh tomato, onion, celery and potatoes.

Orecchia di Elefante alla milanese   34
Bone-in veal, carefully breaded with breadsticks flour, baked potatoes and tomato cocktail.

Tagliatta de angus  38
Grilled Angus, served with roasted potatoes, tomato & parmesan.

Ask for our today's special

Dolci

Tiramisú Iluzione    7,9
Mascarpone cream, coffee & carquiñolis.

Lemon pie    7,5
Delicious cold lemon cream, crumble and meringue.

Panna cotta di stagione   7
Ask for today's flavour.

ConchisCake   8
Traditional house baked cheese tart.

Affogato al café o Limoncello  7

Il vino rosso

Melior Roble c5 B21

Tempranillo - España, Ribera del Duero.

Mezzapezza c5,5 B21

Primitivo de Salento - Italia, Puglia.

Azpilicueta Crianza Magnum c6 B49

Tempranillo, graciano y mazuelo - España, Rioja.

La Vieille Ferme B23

Syrah, garnacha, cariñena y cinsault - Francia, Côtes du Luberon.

Vinyarets B22

Tempranillo, sumoll y garnacha - España, Penedés.

Karma del Drac (Nat Bio) B23

Tempranillo, cabernet y cariñena - España, Montsant.

Azpilicueta Colección Privada B34

Tempranillo, graciano y mazuelo - España, Rioja.

Ysios Reserva Selección B36

Tempranillo - España, Rioja.

Tarsus Terno B43

Tinta fina - España, Ribera del Duero.

Purgatori B69

Syrah, garnacha, cariñena - España, Costers del Segre.

Giuseppe Cortese Rabaja B89

Nebbiolo - Italia, Barbaresco.

Il vino bianco

San Marco c5 B20

Pinot grigio - Italia, Veneto

La Vieille Ferme Blanc c5 B20

Garnacha, vermentino, ugni y bourboulenc - Francia, Côtes du Luberon

Melior Verdejo c5 B20

Verdejo - España, Rueda

Martín Codax B23

Albariño - España, Rías Baixas

Pagliatura B24

Vermentino - Italia, Toscana

Il vino rosato

Born Rosé c5 B20

Garnacha y tempranillo - España, Penedès.

La Vieille Ferme Rosé B22

Cinsault, garnacha y syrah - Francia, Côtes de Provence.

Miraval B35

Cinsault, garnacha y rolle - Francia, Côtes de Provence.

Il vino spumante

Cinzano Prosecco c5,9 B22

Glera - Italia, Veneto.

Terrer de la Creu Brut Nature c6 B24

Xarel-lo, macabeo y parellada - España, Cava.

Mumm Grand Cordon c10 B41

Pinot noir, chardonnay y pinot meunier - Francia, Champagne.

Labrusca Bianco B19

Lambrusco - Italia, Reggiano DOP.

Labrusca Rosso B19

Lambrusco - Italia, Reggiano DOP.

Casa Belfi Bianco Natural B22

Raboso, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon - Italia, Veneto.

Salisa Blanc de Blancs B58

Chardoney - Italia, Trento.

Frerejean Frères Blanc de Blancs Cru B87

Chardonnay - Francia, Champagne.

La bevanda

Sustainable water 2,5

Vichy Catalán sparkling water 3,2

Fizzy soft drinks 3,2

Tonic water 3

Heineken 250 ml - 3,5

Paulaner 300 ml - 4,6 500 ml - 8

Espresso 1,9

Cortado 2,1

Double espresso 2,1

Flat white 2,2

Cappuccino 2,4

Americano 2,2

Teas 2,9

