

Da Luca
RISTORANTE



CARTA

Da Luca

RISTORANTE

Antipasti

• PER INIZIARE •

VITELLO TONNATO 12.80€
Plato típico de la región de Piamonte
Láminas de ternera confitada con
mayonesa de atún, alcaparras,
tomatitos Cherry
y anchoas del Cantábrico

**CARPACCIO
DE MANZO** 13.50€
El clásico, con rúcula, parmesano,
citronette de limón y mostaza

**CARCIOFO
ALLA ROMANA** 12.50€
Flor de alcachofa sobre crema suave
de coliflor, reducción de limón dulce
y polvo de jamón

• INSALATE •

**DE AGUACATE
Y GAMBÓN** 13.80€
Aguacate marinado en reducción
de limón y gambones

INSALATA CAPRESSE 11.90€
Un clásico! Finas rodajas de tomate
con Mozzarella Fiordilatte italiana,
albahaca y aceitunas Aloreñas

• PER CONDIVIDERE •

PAN DE AJO (2P) 5.90€
Pizzetta. Masa de pizza con
mozzarella, ajo,
aceite de oliva y orégano

MORTADELA BOLOGNA 13.50€
Especialidad de la región de Bolonia
La exclusiva Mortadela DOP
acompañada de focaccia
y nuestro pesto de pistacchio

**TABLA MIXTA
ITALIANA (NUEVO)** 16.90€
Selección de quesos y embutidos
italianos servidos con pan casero,
focaccia, grissini
y nuestro pesto de pistacchio

BURRATA E PARMA 15.80€
Queso cremoso italiano
con Jamón de Parma DOP
reserva 24 meses

**PARMIGIANA
DI MELANZANE** 13.50€
Plato típico de Sicilia
Láminas de berenjena
con salsa de tomate, queso mozzarella,
albahaca y queso
Parmigiano-Reggiano rallado
y gratinado al horno.

**PROVOLETA
GRATINADA** 12.50€
Provolone ahumado, fundido,
sobre nuestra salsa de tomate.
Acompañado de grissini

PAN Y MANTEQUILLA (1PX) 1,90€
Pan casero, focaccia stirata, grissini
y mantequilla casera

Da Luca

RISTORANTE

Pastas

• PASTAS RELLENAS •

RAVIOLI ALLA TRUFA NEGRA

Relleno de ricota y espinacas.
Con trufa, nata
y queso parmigiano reggiano



14.90€

TORTELLO CALABAZA

Relleno de calabaza.
Con salsa de salvia
y mantequilla



14.50€

RAVIOLI AL POMODORO

Relleno de ricota, acelgas
y espinacas.
Con salsa de tomate, ajo y albahaca

13.90€

RAVIOLON DE MARISCO (NUEVO)

Relleno de mariscos
Con almejas frescas,
tomate Cherry natural,
láminas de ajo y aceite de oliva

16.80€

LASAGNA

LASAGNA TRADIZIONALE

La clásica italiana con milhojas
de pasta de huevo,
ragú bolognese, bechamel
y parmesano gratinado

13.50€

• PASTA SECA •

FAGOTTINI

Relleno de queso y pera.
Con emulsión de nueces
y mantequilla

13.90€



SPAGHETTI MARE

Con variedad de mariscos
y pescados,
ajo y guindilla (al gusto)

15.50€

SPAGHETTI CON VERDURAS

Espagueti con calabacín, zanahoria,
pimiento, brócoli y berenjenas

12.90€

AGNOLOTTI AL BRASATO CON ESTOFADO

Relleno de carrillada.
Con estofado de carne
en salsa de zanahoria
y vino dulce de Málaga.

15.90€



SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti trafileado al cobre
con guanciale, huevo, pecorino
romano, parmigiano reggiano
y pimienta negra

12.90€

Da Luca

RISTORANTE



LINGUINE AL CRUSTÁCEO

16.80€

Pasta cocida en bisque de crustáceos, gambas, cigala y tomatitos cherry



MACCHERONI AL FUMÉ

13.90€

Típico macarrón italiano con bacon ahumado y salsa rosa



FARFALLE AL SALMÓN

14.90€

Pasta fresca en forma de mariposa con salsa rosa, salmón y calabacín



GNOCCHI 4 FORMAGGI

14.50€

Ñoquis de patata con salsa de cuatro quesos italianos



CASARECCE ALLA TRUFA

15.50€

Pasta corta, ligeramente enrollada, con nata, salsa de trufa, jamón crujiente y rúcula



Risotto

RISOTTO DA LUCA

16.80€

Arroz italiano cremoso de variedad de mariscos y pescados con salsa de tomate



CONCHIGLIE CAPRESSE

13.80€

Pasta en forma de conchilla con tomate, ajo, albahaca y mozzarella



RISOTTO DI FUNGHI

15.80€

Arroz italiano cremoso con setas silvestres, shiitake y portobellos. Mantecado con queso Parmesano y mantequilla

Da Luca

RISTORANTE

Principales

MAGRET DE PATO (NUEVO) 18.60€
Cocinado en su jugo sobre salsa trufada acompañado de cremoso de patata

OSSOBUCO MILANO 18.20€
Jarrete de ternera estofado al vino rosso acompañado de risotto de azafrán.

VITELLO MILANESA 12.90€
Filete de ternera empanado estilo milanés. Con patatas horneadas al ajo y romero acompañado con salsa rosa picante.

POLLO ALLA MILANESA 11.90€
Filete de pollo empanado estilo milanés. Con patatas horneadas al ajo y romero acompañado con salsa rosa picante.

MILANESA NAPOLITANA (NUEVO) 14.40 €
Filete de ternera empanado estilo milanés. Horneado como una pizza, con salsa napolitana de tomate, mozzarella Fiordilatte y orégano. Con patatas horneadas al ajo y romero acompañado con salsa rosa picante.

MERLUZA AL ROMERO (NUEVO) 19.50 €
Merluza al natural sobre aceite de Romero y gotas de Marsala, acompañado de trigueros y cherrys

A la Brasa

LOMO ARGENTINO 23.00€
250gr aprox de lomo alto con patatas fritas estilo gajo. Acompañado de Gorgonzola DOP y salsa provenzal.

ASADO DE BLACK ANGUS AL ESTILO DA LUCA (NUEVO) 18.20€
380gr aprox con patatas fritas estilo gajo. Acompañado de salsa provenzal.

PLUMA IBÉRICA (NUEVO) 16.80€
230gr aprox de nuestro corte favorito del Ibérico, a la brasa, con patatas fritas. Acompañado de salsa provenzal

PULPO A LA BRASA (NUEVO) 20.50€
Pata de pulpo a las brasas con pincelada de aceite de pimentón de la Vera, cremoso de patatas trufadas y puré de pimientos asados con un toque picante.

Da Luca

RISTORANTE

Pizzas

DEL JEFE	13.90€	TONNO E CIPOLLA	11.60€
Con pesto de trufa negra, mozzarella Fiordilatte, gorgonzola DOP, parmesano DOP, pancetta arrotolata y romero		Con tomate italiano San Marzano, mozzarella Fiordilatte, atún, cebolla y aceituna negra	
MARGHERITA	8.90€	CAPRICCIOSA	11.90€
Con tomate italiano San Marzano y mozzarella Fiordilatte		Con tomate italiano San Marzano, mozzarella Fiordilatte, jamón cocido italiano, aceitunas negras y orégano	
PROSCIUTTO	10.80€	PROSCIUTTO DI PARMA	13.70€
Con tomate italiano San Marzano, mozzarella Fiordilatte y jamón cocido italiano		Con mozzarella Fiordilatte, tomate natural y jamón Parma reserva de 24 meses	
FUNGHI	10.80€	CARBONARA	11.60€
Con tomate italiano San Marzano, mozzarella Fiordilatte, champiñones		Con mozzarella Fiordilatte, bacon, nata, huevo y pimienta negra.	
PROSCIUTTO E FUNGHI	11.20€	NAPOLITANA	11.20€
Con tomate italiano San Marzano, mozzarella Fiordilatte, jamón cocido italiano, champiñones		Con tomate italiano San Marzano, alcaparras, anchoas del Cantábrico y aceitunas negras	
4 FORMAGGI	11.50€	CALZONE AL TARTUFO	14.20€
Con mozzarella Fiordilatte, gorgonzola DOP, parmigiano reggiano 30 meses y pecorino romano DOP		Pizza doblada y completamente cerrada rellena de pesto de trufa negra, mozzarella Fiordilatte, gorgonzola DOP, parmesano DOP, pancetta arrotolata y romero	
DIAVOLA	11.50€		
Con tomate italiano San Marzano, mozzarella Fiordilatte, salame italiano picante "Spianata" y guindillas			
ORTOLANA	11.50€		
Con tomate italiano San Marzano, mozzarella Fiordilatte y verduras de temporada estofadas			

Por ingrediente añadido 1€

Da Luca

RISTORANTE

Postres

• HECHOS EN CASA •

TIRAMISÚ

6.50 €

Clásico italiano de crema de mascarpone y galleta empapada en café y ron con virutas de chocolate

NUESTRA NY CHEESECAKE

6.80€

Tarta de queso con mermelada casera de fresa y frutos del bosque

CANNOLI SICILIANO (3U)

6.80€

Cilindro de masa crocante relleno de ricota dulce y pistacho picado.

VULCANO DE CHOCOLATE

6,80€

Soufflé de chocolate negro con corazón líquido y helado de vainilla

CRÈME DE CHOCOLATE BLANCO

6.00€

Crema de chocolate blanco sobre mermelada casera de fresas, frutos rojos, miel de limón y tierra de galleta

COPA DE FRESAS

6.00€

Helados de fresa y de vainilla, fresas naturales, merengue italiano, salsa de chocolate y nata montada.

COPA PISTACCHIO

6.80€

Helados de pistacho y de dulce de leche, amaretti y pistacho troceado.

Da Luca

RISTORANTE

Bebidas

• AGUAS •

ACQUA PANNA 3.00€
Agua sin gas 750 ml

SAN PELLEGRINO 3.50€
Agua con gas 750 ml

REFRESCOS •

COCA COLA 2.20€

COCA COLA ZERO 2.20€

FANTA NARANJA 2.20€

FANTA LIMÓN 2.20€

SPRITE 2.20€

NESTEA LIMÓN 2.20€

TÓNICA SCHWEPES 2.20€

• CAFÉ •

CAFÉ LAVAZZA 1.70€
Italia

• CERVEZAS •

CAÑA CRUZCAMPO ESPECIAL 1.70€

COPA CRUZCAMPO ESPECIAL 3.00€

PINTA CRUZCAMPO ESPECIAL 4.90€

CAÑA HEINEKEN 1.70€

Co HEINEKEN 3.00€

PINTA HEINEKEN 4.90€

PERONNI NASTRO AZURRO 4.90€

HEINEKEN 0,0 1/3 3.70€

CRUZCAMPO ESPECIAL 1/3 2.60€

ALHAMBRA 1925 1/3 3.20€

• TINTO DE VERANO •

TINTO DE VERANO 3.50€

Da Luca
RISTORANTE



CARTA DE VINOS



ESPUMOSOS ITALIA 

PROSECCO TREVISO TREVISO DOC	16€
AQUESI FRIZANTE DOLCE / PIEMONTE	16€/4€ <small>COPA</small>
TOSO D'ASTI-ROSSO DOLCE/PIEDMONTE	23€
BORGOFULVIA LAMBRUSCO-ROSATO DOLCE FRIENZE	17€

CHAMPAGNE 

MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT/ PINOT NOIR- FRANCE	56€
MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT- ROSÉ/ PINOT NOIR- FRANCE	62€
VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ REIMS- FRANCE	68€
VEUVE PELLETIER BRUT CHARDONNAY- FRANCE	39€

CAVAS 

JUVE Y CAMPS (CINTA PÚRPURA)	27€
VISIEGA BRUT SANT SADURNÍ D'ANOIA/CATALUNYA	17€
COMTE DE SUBIRATS BRUT NATURE TREPAT-VILLARNAU	17€
COMTE DE SUBIRATS BRUT ROSÉ TREPAT VILLARNAU	18€

TINTOS

ITALIA



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE DEGLI EREMI	17€/4€ COPA
BAROLO PRUNOTTO	54€
CHIANTI CLASSICO LA PIUMA	19€
CHIANTI CLASSICO RISERVA ANTINORI	61€
SANGIONESE TOSCANA BORGOBRUNO	17€
SANGIONESE TOSCANA LE DIFESSE SAN GUIDO	34€
SANGIONESE TOSCANA TIGNANELLO ANTINORI	108€
AMARONE DELLA VALPOLICELLA SAN GUIDO	66€
VALPOLICELLA RIPASSO ANTINORI	73€
BRUNELLO DI MONTALCINO ANTINORI	73€
ORNELLAIA IL CARISMA 2015 BLEND	362€
SASSICAIA - BLEND SAN GUIDO	326€

TINTOS

ESPAÑA



RIBERA DEL DUERO

ASTER TEMPRANILLO	20€
BOSQUE DE MATASNOS MERLOT - TEMPRANILLO	43€
CARRAMIMBRE TEMPRANILLO	20€
CEPA 21 TINTO FINO-TEMPRANILLO	29€
FIGUERO 12 CRIANZA TEMPRANILLO	28€
FINCA RESALSO CRIANZA EMILIO MORO-TEMPRANILLO	21€
LÁGRIMA NEGRA TEMPRANILLO	28€
LA PLANTA CRIANZA TEMPRANILLO	19€
LÓPEZ CRISTOBAL MERLOT-TEMPRANILLO	18€/4€ COPA
PAGO DE CARRAOVEJAS TEMPRANILLO	44€
VALBUENA N°5 TEMPRANILLO	140€
VALTRAVIESO TEMPRANILLO	32€

TINTOS

ESPAÑA 

RIOJA

AZPILICUETA TEMPRANILLO-MAZUELO-GRACIANO	19€
FINCA SAN MARTÍN CRIANZA TEMPRANILLO	17€
LÓPEZ DE HARO CRIANZA TEMPRANILLO	18€
MARTELO RESERVA TEMPRANILLO	32€
MONTELCIEGO CRIANZA TEMPRANILLO	16€
OSTATU CRIANZA TEMPRANILLO	19€
RAMON BILBAO CRIANZA TEMPRANILLO	18€/4€ COPA
TORRE DE OÑA RESERVA TEMPRANILLO	22€
VIÑA OLAGOSA CRIANZA TEMPRANILLO MAZUELO-GRACIANO	21€

BIERZO

DOMINIO DE TARES MENCÍA	27€
--------------------------------	------------

EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO SYRAH-CABERNET-TEMPRANILLO	23€
REAL TEMPRANILLO TEMPRANILLO	19€

TINTOS

ESPAÑA 

PRIORATO

LA SASTRERIA GARNACHA **24€**

CAMINS CABERNET SAUVIGNON ÁLVARO PALACIOS **36€**

RONDA

DV DESCALZOS VIEJOS CABERNET SAUVIGNON-MERLOT **24€**

TORO

CELSUS TINTA DE TORO-VETUS **48€**

ROMÁNICO TEMPRANILLO-TESO LA MONJA **23€**

TUDELA DEL DUERO

LEDA TEMPRANILLO-VIÑAS VIEJAS **57€**

MAURO TINTO FINO (92 PARKER) **56€**

JUMILLA

JUAN GIL MONASTRELL **21€**

TINTOS

FRANCIA 

CÔTES DU RHÔNE ARMAND D´ARTOIS

23€

ARGENTINA 

ZUCARDI SERIE A MALBEC-MENDOZA

26€

CATENA MALBEC-MENDOZA

32€

ROSADOS

ITALIA 

BORGOBRUNO SANGIOVESE TOSCANA-SYRAH

16€/4€
COPA

ESPAÑA 

CAN SUMOI CABERNET FRANC-LA ROSA PENEDÉS

28€

QUELIAS ROSÉ SINFORIANO-GRENACHE
TEMPRANILLO-VERDEJO /CASTILLA Y LEÓN

20€

VIÑA DEL VERO TEMPRANILLO-CABERNET
SOMONTANO

16€/4€
COPA

BLANCOS

ITALIA 

CA' ERNESTO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE	16€
CECILIA BERETTA LUNA PINOT GRIGIO VERONA	18€/4€
LA PIUMA PECORINO-ABRUZZO	17€

ESPAÑA 

SIERRAS DE MÁLAGA

BOTANI MOSCATEL	24€
CLOE CHARDONNAY	23€
MOROSANTO VIOGNIER-CHARDONNAY	17€

RUEDA

CIRCENSE VERDEJO	16€/4€
LORENZO CACHAZO VERDEJO	17€
MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO	18€

CASTILLA

VALLEGARCÍA VIOGNER	32€
----------------------------	------------

PENEDÉS

GESSAMI (ECOLÓGICO) SAUVIGNON-BLANC	21€
--	------------

BIERZO

POLVORETE EMILIO MORO-GODELLO	18€
--------------------------------------	------------

RIAS BAIXAS

PAZO BAION ALBARIÑO	26€
----------------------------	------------

Da Luca

RISTORANTE

Licores y Ginebras

GINEBRA

BEEFEATER	7
TANQUERAY	8
LARIOS	7
LARIOS 12	7
SEAGRAM'S	7
BOMBAY SAPHIRE	8
HENDRICK'S	8
MARTIN MILLER	10
NORDES	8
LONDON N°1	10
PUERTO DE INDIAS	7

RON

BARCELÓ	8
BACARDI	7
BRUGAL	7
CACIQUE	7
ZACAPA	10

VODKA

ABSOLUT	7
CIROC	10

WHISKY

WHITE LABEL	7
DYC 8	7
BALLANTINE'S	7
JB	7
JOHNNY WALKER	
RED LABEL	8
BLACK LABEL	10
MACALLAN	10
JACK DANIEL'S	8

OTROS

MARTINI ROSSO	5	LIMONCELLO PREMIUM	7
APEROL	5	GRAPPA PREMIUM	7
PACHARÁN ZOCO	5	BAYNES	7
GRAPPA	5	CARLOS III	7
SAMBUCA	5		
BAILEYS	5		
DISARONNO	5		
CAMPARI	5		
ANÍS	5		
LIMONCELLO	5		
VERMUT	5		