

LUCE

ITALIAN SEA RESTAURANT

ITALY

DINNER / *cena*

(from 7PM to 11PM / de 19.00h a 23.00h)

BREAD & SAUCE TO SHARE / *pan y salsas para compartir*

Bread *pan* € 4€

PAIR IT WITH YOUR FAVORITE SAUCE / *combínalo con tu salsa favorita*

Aioli / Pink Spicy Cheddar / Italian Tonnata with Anchovies / Mediterranean 4€

Italian Pesto 5€

Carbonara 6€

STARTERS / *entrantes*

Cheese selection 3 € 18€

base on Chef's discretion

Selección de quesos, según el criterio del Chef

Leporati raw ham and tomato € 22€

Jamón serrano italiano Leporati y tomate

Beef carpaccio 13 25€

with balsamic vinegar and Foie gras cream by Collverd

Carpaccio de carne de ternera con crema de foie gras de Collverd y vinagre balsámico

Anchovies bruschetta 5-9-3 € 14€

with Cantabrian Sea anchovies by Fredo, salted butter and caramelized onion

Bruschetta con anchoa del Mar Cantábrico Fredo, mantequilla salada y cebolla caramelizada

Red prawn bruschetta 8-3-9-13 16€

with red prawn from Mazara del Vallo, buffalo mozzarella cheese and basil

Bruschetta con gambas rojas del Mazara del Vallo, mozzarella de búfala y aceite de albahaca

Caviar bruschetta 8-3-9-13 22€

with Adamas Sturgeon caviar, bufala cheese stracciatella and lemon

Bruschetta con caviar de esturión Adamas, stracciatella de queso de búfala y limón

Red tuna tartare 5 € 18€

with mediterranean sauce, yellow cherry tomatoes coulis and basil oil

Tartar de atún rojo, salsa mediterránea, coulis de tomates cherry amarillos y aceite de albahaca

Crustaceans tartare 5 € 28€

foie gras and fig

Tartar de crustáceos, foie gras y higo

Beef tartare 5 € 22€

egg yolk and Parmigiano Reggiano cheese

Tartar de carne ternera, yema de huevo y queso Parmigiano Reggiano

Seafood soup 4-5-8 € 22€

Sopa de mariscos

Ceviche 4-5-8 € 24€

violet prawns, amberjack and ceviche sauce

Ceviche con gambas violeta, pez limón y salsa de ceviche

Prawns cocktail 8-11-14 € 16€

Cóctel de camarones

Fried calamari 4-8-9 € 28€

shrimp, prawns and octopus

Calamares, gambas y pulpo fritos

Tomato and bread soup 9-12 € 16€

Sopa de tomate y pan

PASTA

Shellfish tartare spaghetti 8-9-13	26€
with garlic, oil and chilli	
<i>Espaguetis con ajo, aceite, pimienta y tartar de crustaceos</i>	
Potato gnocchi 8-9	26€
homemade, with red shrimps sauce	
<i>Ñoquis de patata caseros con salsa de gambas rojas</i>	
Bolognese lasagna 9-12-14	24€
<i>Lasaña a la boloñesa</i>	
Paccheri pasta with seafood 4-5-8-9-13-14	28€
and tomato sauce	
<i>Paccheri con marisco y tomate</i>	
Fresh tagliolini with high quality Italian black truffle by Savini 9-13-14	40€
<i>Fideos de pasta fresca y trufa negra italiana de alta calidad Savini</i>	

Upon request, every type of pasta can be made gluten-free
Bajo petición, se puede preparar cualquier tipo de pasta sin gluten

GRILL / parrilla

Big Skewer 4-5-8	32€
with octopus and shrimps	
<i>Brocheta con pulpo y gambas</i>	
Catch of the day 5	r.f.q
<i>Pescado del día</i>	
Grilled Lobster Catalana style 8-13	50€
with vegetables and catalan sauce	
<i>Langosta a la catalán a parrilla con verduras y salsa catalana</i>	
Beef fillet (250g)	40€
on hot stone with a selection of Maldon salt	
<i>Filete de ternera (250 g) sobre piedra caliente con selección de sal Maldon</i>	
Chateaubriand (600Gr)	80€
Pork ribs BBQ	25€
<i>BBQ costillas de cerdo</i>	

SIDE DISHES/ *guarniciones*

Mix salad   	10€
<i>Ensalada mixta</i>	
French fries 9  	10€
<i>Patatas fritas</i>	
Paprika potato 3-13 	12€
with pink sauce and cheddar sauce	
<i>Patatas con salsa rosa y salsa de cheddar</i>	
Spicy spinach with garlic   	12€
<i>Espinacas picantes con ajo</i>	
Grilled vegetables   	12€
<i>Verduras a la parrilla</i>	

DESSERT/ *postres*

Salted caramel and pistachio éclair 2-3-9-14	15€
<i>Éclair de caramelo salado y pistacho</i>	
Lemon delight 3-9-14	15€
<i>Delicia de limón</i>	
Tiramisù 1-2-3-9-14	15€
Chocolate Tenerina cake with strawberry coulis 13-14	15€
<i>Tarta de chocolate Tenerina con coulis de fresa</i>	
Ice cream selection 3-14	15€
<i>Selección de helado</i>	

ALLERGENS / alérgenos

(Reg. EU 1169/2011)

- 1: peanuts and derived products
cacahuètes y productos
- 2: nuts and derived products
nueces y productos derivados
- 3: milk and derived products (including lactose)
leche y productos derivados (incluida lactosa)
- 4: molluscs and derived products
moluscos y productos derivados
- 5: fish and derived products
pescado y productos derivados
- 6: sesame seeds and derived products
semillas de sésamo y productos derivados de ellas
- 7: soybeans and derived products
soja y sus productos
- 8: crustaceans and derived products
crustáceos y productos de los mismos
- 9: cereals containing gluten
cereales que contienen gluten
- 10: lupins and lupine products
lupinos y productos de lupino
- 11: mustard and derived products
mostaza y productos derivados
- 12: celery and celery-based products
apio y productos a base de apio
- 13: sulfur dioxide and sulphites
dióxido de azufre y sulfitos
- 14: eggs and derived products
huevos y productos derivados de ellos



**Based on local market availability some of the products might have been frozen, while all fish products have been subjected to chilling.*

**Basado en la disponibilidad del mercado local, algunos de los productos pueden haber sido congelados, mientras que todos los productos de pescado han sido sometidos a enfriamiento.*

Fish served raw or not fully cooked is subject to a cleaning procedure in compliance with EC 853/2004 regulation.

El pescado servido crudo o no completamente cocido está sujeto a un procedimiento de limpieza de acuerdo con el reglamento CE 853/2004.

Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

Por favor, informe a nuestros colegas sobre cualquier alergia o intolerancia que tenga.

LUCE

ITALIAN SEA RESTAURANT

THE
DONNA
PORTALS

SPRING-SUMMER/2025

LUCE RESTAURANT - Carrer Falconer, 19, 07181 Portals Nous, Illes Balears, Spagna