

LUCE

ITALIAN SEA RESTAURANT

BRILLIANT

HALF BOARD

DINNER / *cena*

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

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

Bread *pan* 🍷

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

Aioli / Pink Spicy Cheddar / Italian Tonnata with Anchovies / Mediterranean Italian Pesto
Carbonara

STARTERS / *entrantes*

Cheese selection ³ 🍷

base on Chef's discretion

Selección de quesos, según el criterio del Chef

Leporati raw ham and tomato 🍷 🍴

Jamón serrano italiano Leporati y tomate

Beef carpaccio ¹³

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 🍷 🍴

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

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

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 🍷 🍴

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 🍷 🍴

foie gras and fig

Tartar de crustaceos, foie gras y higo

Beef tartare ⁵ 🍷 🍴

egg yolk and Parmigiano Reggiano cheese

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

Seafood soup ⁴⁻⁵⁻⁸ 🍷 🍴

Sopa de mariscos

Ceviche ⁴⁻⁵⁻⁸ 🍷 🍴

violet prawns, amberjack and ceviche sauce

Ceviche con gambas violeta, pez limón y salsa de ceviche

Prawns cocktail ⁸⁻¹¹⁻¹⁴ 🍷 🍴

Cóctel de camarones

Fried calamari ⁴⁻⁸⁻⁹ 🍴

shrimp, prawns and octopus

Calamares, gambas y pulpo fritos

Tomato and bread soup ⁹⁻¹² 🍴

Sopa de tomate y pan

PASTA

Shellfish tartare spaghetti 8-9-13

with garlic, oil and chilli

Espaguetis con ajo, aceite, pimienta y tartar de crustaceos

Potato gnocchi 8-9

homemade, with red shrimps sauce

Ñoquis de patata caseros con salsa de gambas rojas

Bolognese lasagna 9-12-14

Lasaña a la boloñesa

Paccheri pasta with seafood 4-5-8-9-13-14

and tomato sauce

Paccheri con marisco y tomate

Fresh tagliolini with high quality Italian black truffle by Savini 9-13-14

Fideos de pasta fresca y trufa negra italiana de alta calidad Savini

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

with octopus and shrimps

Brocheta con pulpo y gambas

Catch of the day 5

Pescado del día

Grilled Lobster Catalana style 8-13

with vegetables and catalan sauce

Langosta a la catalán a parrilla con verduras y salsa catalana

20€

Beef fillet (250g)

on hot stone with a selection of Maldon salt

Filete de ternera (250 g) sobre piedra caliente con selección de sal Maldon

10€

Chateaubriand (600Gr)

50€

Pork ribs BBQ

BBQ costillas de cerdo

SIDE DISHES/ *guarniciones*

Mix salad 🌱 🍴 🌿

Ensalada mixta

French fries 9 🍴 🌿

Patatas fritas

Paprika potato 3-13 🌿

with pink sauce and cheddar sauce

Patatas con salsa rosa y salsa de cheddar

Spicy spinach with garlic 🌱 🍴 🌿

Espinacas picantes con ajo

Grilled vegetables 🌱 🍴 🌿

Verduras a la parrilla

DESSERT/ *postres*

Salted caramel and pistachio éclair 2-3-9-14

Éclair de caramelo salado y pistacho

Lemon delight 3-9-14

Delicia de limón

Tiramisù 1-2-3-9-14

Chocolate Tenerina cake with strawberry coulis 13-14

Tarta de chocolate Tenerina con coulis de fresa

Ice cream selection 3-14

Selección de helado

ALLERGENS / alérgenos

(Reg. EU 1169/2011)

- 1: peanuts and derived products
cacahuetes 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