

LUCE

ITALIAN SEA RESTAURANT

FOOD NIGHT ROOM SERVICE

Service available from 11PM to 08AM

Servicio de habitación nocturno disponible de 23:00h a 08:00h

FOOD extra service 11€

Servicio extra de ALIMENTOS 11€

NIGHT ROOM SERVICE

Service available from 11PM to 08AM

Servicio de habitación nocturno disponible de 23:00h a 08:00h

FOOD extra service 11€

Servicio extra de ALIMENTOS 11€

DINNER / cena

STARTERS / entrates

Cheese selection 3 18€
Soft cheese with blubberies, Gorgonzola cheese, Taleggio cheese, Cravot cheese, Holsofer cheese, Toma cheese, fruit mustard, pear sauce, pistacchio
Queso suave con arándanos, queso Gorgonzola, queso Taleggio, queso Cravot, queso Holsofer, queso Toma, mostaza de frutas, salsa de pera, pistacho

Cold cuts 18€
Selección de embutidos

SALADS / ensaladas

Caprese salad 3 18€
with tomato, mozzarella cheese and basil
Ensalada caprese (tomate, mozzarella y albahaca)

PASTA

Bolognese lasagna 9-12-14 24€
Lasagna a la bolognesa

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

ALLERGENS / alérgenos

(Reg. EU 1169/2011)

- 1: peanuts and products derived
cacahuetes y productos
- 2: nuts and derived products
nueces y productos derivados
- 3: milk and products derived (including lactose)
leche y productos derivados (incluida lactosa)
- 4: molluscs and products derived
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.

DESSERT / postres

Tiramisù 9-3-14 15€
Seasonal fresh fruit salad 15€
Macedonia de frutas frescas de temporada
Chocolate Tenerina cake 3-14 15€
with strawberry coulis
Tarta de chocolate Tenerina con coulis de fresa

All prices are inclusive of VAT / Todos los precios incluyen IVA

LUCE

ITALIAN SEA RESTAURANT

BEVERAGE NIGHT ROOM SERVICE

Service available from 11PM to 08AM

Servicio de habitación nocturno disponible de 23:00h a 08:00h

BEVERAGE extra service 11€

Servicio extra de BEBIDA 11€

CHAMPAGNE

Armand de Brignac

	<i>year</i>	<i>cl</i>	<i>bottle</i>
Brut Gold		75 cl	550
Rosé		75 cl	950

Ayala

Brut Majeur		75 cl	130
-------------	--	-------	-----

Bollinger

Special Cuvée		75 cl	140
Special Cuvée <i>magnum</i>		150 cl	340
La Grande Année	<i>2015</i>	75 cl	300

Dom Pérignon

Blanc Vintage	<i>2013</i>	75 cl	400
Blanc Vintage <i>magnum</i>	<i>2012</i>	150 cl	1.200
Blanc Vintage Luminous Vibe	<i>2015</i>	75 cl	500
Rosé Vintage	<i>2009</i>	75 cl	650
Plénitude 2 Blanc	<i>2004</i>	75 cl	730
Plénitude 2 Rosé	<i>2000</i>	75 cl	2.400

Krug

Grande Cuvée	<i>171ème</i>	75 cl	450
Vintage	<i>2004</i>	75 cl	720
Collection	<i>1988</i>	75 cl	1.450
Clos du Mesnil	<i>2008</i>	75 cl	2.200
Clos d'Ambonnay	<i>2006</i>	75 cl	6.000

Louis Roederer

	<i>year</i>	<i>cl</i>	<i>bottle</i>
Cristal	2015	75 cl	550

Moët & Chandon

Impérial - Limited Edition Pharrell		75 cl	140
Impérial <i>magnum</i>		150 cl	300
Impérial Rosé		75 cl	160
Ice Impérial		75 cl	180
Ice Impérial Rosé		75 cl	200

Ruinart

R de Ruinart		75 cl	160
R de Ruinart <i>magnum</i>		150 cl	350
Blanc de Blancs		75 cl	190
Blanc de Blancs <i>magnum</i>		150 cl	450
Rosé		75 cl	190
Rosé <i>magnum</i>		150 cl	450

Salon

Cuvée S Le Mesnil	2013	75 cl	1.450
-------------------	------	-------	-------

Valentine Leflaive

Blanc de Blancs Extra Brut		75 cl	140
Grand Cru Rosé Extra Brut		75 cl	150

Veuve Clicquot

Brut		75 cl	150
------	--	-------	-----

ITALIAN SPARKLING WINES

vinos espumosos italianos

Bellavista

	<i>year</i>	<i>cl</i>	<i>bottle</i>
Alma Assemblage 1		75 cl	90
Alma Assemblage 1 <i>magnum</i>		150 cl	200
Alma Assemblage 1 <i>jéroboam</i>		300 cl	500
Alma Rosé Assemblage 1		75 cl	95
Edizione Teatro alla Scala		75 cl	190

Locanda Italia

+ 39		75 cl	50
------	--	-------	----

SPANISH SPARKLING WINES

vinos espumosos españoles

Reventós I Blanc

Blanc de Blancs		75 cl	50
De La Finca		75 cl	70
De Nit Rosé		75 cl	60

Cava Freixenet

Cuvée Dolores Sala		75 cl	50
--------------------	--	-------	----

Cavas Roger Goulart

Coral Brut Rosé		75 cl	50
-----------------	--	-------	----

ITALIAN WHITE WINES

vinos blancos italianos

Antinori - Castello della Sala

Cervaro della Sala

_____ *year* _____ *cl* _____ *bottle*

75 cl 135

Bibi Graetz

Casamatta Bianco

75 cl 65

Conte Brandolini d'Adda

Pinot Grigio

75 cl 55

Conti Zecca Tenuta Cantalupi

Chardonnay

75 cl 50

Di Majo Norante

Falanghina

75 cl 50

Pfitscher

Dola Müller Thurgau

75 cl 55

Longarei Pinot Bianco

75 cl 55

Saxum Sauvignon

75 cl 65

Stoass Gewürztraminer

75 cl 60

SPANISH WHITE WINES

vinos blancos españoles

Can Sumoi

	<i>year</i>	<i>cl</i>	<i>bottle</i>
Xerel Lo		75 cl	60

Marqués de Cáceres

Rueda		75 cl	60
-------	--	-------	----

Marqués de Riscal

Baron de Chirel Verdejo Vinas Centenarias		75 cl	135
Finca Montico		75 cl	55

FRENCH WHITE WINES

vinos blancos franceses

Olivier Leflaive

	<i>year</i>	<i>cl</i>	<i>bottle</i>
Bourgogne Aligoté		75 cl	70
Chablis 1er Cru Fourchaume		75 cl	165
Meursault		75 cl	195
Puligny Montrachet		75 cl	265
Chassagne Montrachet Blanc		75 cl	255

ITALIAN ROSÉ WINES

vinos rosados italianos

Conti Zecca Tenuta Cantalupi

<i>year</i>	<i>cl</i>	<i>bottle</i>
-------------	-----------	---------------

Rosato

75 cl

50

SPANISH ROSÉ WINES

vinos rosados españoles

Marqués de Cáceres

Excellens Rosé

75 cl

65

Celler Tianna Negre

Km1 Rosat de Callet Ecológico

75 cl

50

Bodega Marqués del Atrio

Atrio Rosado

75 cl

55

FRENCH ROSÉ WINES

vinos rosados franceses

Château d'Esclans

Whispering Angel

75 cl

75

ITALIAN RED WINES

vinos tintos italianos

Antinori

	<i>year</i>	<i>cl</i>	<i>bottle</i>
Tenuta di Guado al Tasso - Il Bruciato		75 cl	65
Tenuta Tignanello - Tignanello	2021	75 cl	210

Badia a Coltibuono

Chianti Classico		75 cl	50
------------------	--	-------	----

Bibi Graetz

Casamatta Rosso		75 cl	50
-----------------	--	-------	----

Ciacci Piccolomini d'Aragona

Brunello di Montalcino		75 cl	120
Rosso di Montalcino		75 cl	50

Collinga dei Ciliegi

Amarone della Valpolicella		75 cl	120
Valpolicella Ripasso Superiore Maciòn		75 cl	50
Corvina Veronese Camponi		75 cl	50

Conti Zecca Tenuta Cantalupi

Negroamaro		75 cl	50
------------	--	-------	----

Oddero

Barbera d'Alba Superiore		75 cl	50
Barolo		75 cl	85
Langhe Nebbiolo		75 cl	50

Tenuta San Guido

	<i>year</i>	<i>cl</i>	<i>bottle</i>
Sassicaia	2022	75 cl	480
Sassicaia <i>magnum</i>	2021	150 cl	1.230

La Spinetta

Nebbiolo		75 cl	85
----------	--	-------	----

Uggiano

Chianti Prestige DOCG		75 cl	50
-----------------------	--	-------	----

SPANISH RED WINES

vinos tintos españoles

Bodega Numanthia

Numanthia		75 cl	125
-----------	--	-------	-----

Marqués de Cáceres

Crianza		75 cl	60
Ecológico		75 cl	50
Reserva		75 cl	75

Marqués de Riscal

	<i>year</i>	<i>cl</i>	<i>bottle</i>
150 Aniversario		75 cl	190
Reserva		75 cl	50
Reserva XR		75 cl	75

Celler Tianna Negre

Bocchoris Blanco Ecológico	75 cl	60
----------------------------	-------	----

Bodegas Marqués del Atrio

Crianza Tinto	75 cl	50
Riserva Tinto	75 cl	60

FRENCH RED WINES

vinos tintos franceses

Olivier Leflaive

Bourgogne Cuvée Margot	75 cl	70
------------------------	-------	----

ITALIAN SWEET WINES

vinos dulces italianos

_____ *year* _____ *cl* _____ *bottle*

Maculan

Dindarello	75 cl	55
------------	-------	----

SPANISH SWEET WINES

vinos dulces españoles

Bodegas Toro Albalá

Don PX	37,5 cl	70
Eléctrico Fino Pasado	50 cl	50

BEERS

cervezas

Franziskaner Weiss	50 cl	8
Nastro Azzurro	33 cl	7
Estrella Galizia 0.0	33 cl	7
Estrella Galizia Red Vintage	33 cl	7
Estrella Damm	33 cl	7

SOFT DRINKS

bebidas

Nestea Lemon Tea <i>bott. 33 cl</i>	7
Nestea Green Tea Maracuja <i>bott. 33 cl</i>	7
Coca Cola <i>bott. 23,7 cl</i>	7
Coca Cola Zero <i>bott. 23,7 cl</i>	7
Fanta <i>bott. 23,7 cl</i>	7
Sprite <i>bott. 23,7 cl</i>	7
Fever Tree Indian Tonic Water <i>20 cl</i>	7
Fever Tree Mediterranean Tonic Water <i>20 cl</i>	7
Fever Tree Indian Tonic Refreshing Light Water <i>20 cl</i>	7
Fever Tree Ginger Beer <i>20 cl</i>	7
Fever Tree Ginger Ale <i>20 cl</i>	7
Red Bull <i>bott. 33</i>	7
Red Bull Light <i>bott. 33</i>	7

FRUIT JUICE

jugo de frutas

Clementine / <i>clementina</i>	7
Peach / <i>durazno</i>	7
Mango / <i>mango</i>	7
Pink tomato / <i>tomate rosa</i>	7

COFFEE

café

Espresso	3
Decaffeinated espresso / <i>espresso descafeinado</i>	3
Hot milk / <i>leche caliente</i> 7	4
Milk with coffee / <i>leche con café</i> 7	5
Flat white 7	4
Cappuccino 7	5
American coffee / <i>café americano</i>	5
Cold Caramel Breewed coffee / <i>café helado de caramelo</i>	7
Cold Choko Breewed coffee / <i>café frío choko breewed</i>	7
Hot chocolate / <i>chocolate caliente</i> 7-8	8
Hot chocolate with cream / <i>chocolate caliente con nata</i> 7-8	10
Tea and infusion / <i>té e infusiones</i>	8

WATER

agua

Still water / <i>agua mineral natural</i>	5
Sparkling water / <i>agua con gas</i>	5

