

# RISTOARTE GIUSEPPE

PORT ADRIANO  
EL TORO



RISTORANTE GIUSEPPE

971 232988

633 595553

*Facebook: ristorante giuseppe*

*www.ristogiuseppe.com*

## CAVIAR PERLITA (Francia)

*Puré de patatas Parmentier, Huevo de Codorniz con Salsa de Trufa, Caviar 20grs* 


*Parmentier Kartoffelpüree, Wachtelei mit Trüffelsauce, Caviar 20grs* 

*Mashed Potatoes Parmentier, Quail Egg with Truffle Sauce, Caviar 20grs* 

-----/45,00/ Pax/

*"Burratina" Estilo Giuseppe con Caviar 20 grs* 

*"Burratina" nach Giuseppe Art mit Caviar 20 grs* 


*"Burratina" Giuseppe style, with Caviar 20 grs* 


-----/40,00/ Pax/



## DELICATESSEN

*Tempura Langostinos, Chilly, Mango* 

*Garnelen-Tempura, Chili, Mango* 

*Prawn Tempura, Chili, Mango* 

-----/27,00/

## TARTAROS DE MAR



*Bonito Salvaje, Aguacate, Chalote, Reggiano*



*Wilder Bonito, Avocado, Schalotte, Reggiano*



*Wild Bonito, Avocado, Shallot, Reggiano*



-----/27,00/

*Salmón Es Trenc, Chalote, Soja, Chili Dulce, Salsa Mirin*



*Es Trenc Lachs, Schalotte, Soja, Süsser Chili, Mirin-Sauce*



*Es Trenc Salmon, Shallot, Soy, Sweet Chili, Mirin Sauce*



-----/22,00/

## TARTAROS DE TIERRA

*Tartaro de Solomillo de Ternera*



*Rinderfilet Tartar*



*Steak Tartar*



-----/25,00/

## ENSALADAS / SALATE / SALAD



*Ensalada Gourmet, Langostinos, Ajo Blanco, Vinagreta, Brandy* 

*Gourmet Salat, Garnelen, Weisser Knoblauch, Vinaigrette, Brandy* 

*Gourmet Salad, Prawns, White Garlic, Vinaigrette, Brandy* 

-----/24,00/

*Ensalada Gourmet con Filet Mignon Angus a la Fiorentina* 

*Gourmet Salat, mit Filet Mignon Angus nach Florentiner Art* 

*Gourmet Salad, with Filet Mignon Angus Fiorentina Style* 

-----/21,00/

*Caprese Tricolore, Mozzarella Bufala, Tomate Kumato, Aguacate* 

*Tricolore Caprese, Büffelmozzarella, Kumato-Tomate, Avocado* 

*Tricolor Salad Caprese, Buffalo Mozzarella, Kumato Tomato, Avocado* 

-----/17,00/



## CARPACHOS DE MAR




*Langostinos Marinados, Twist de Lima, Soja, Sal Marina* 


*Marinierte Garnelen, Limettentwist, Soja, Meersalz* 

*Marinated Prawns, Lime Twist, Soy, Sea Salt* 

-----/19,00/

*Atún Rojo marinado, a la Siciliana* 

*Marinierter Rot Thunfish, nach Sizilianischer Art* 

*Marinated Red Tuna, Sicilian Style* 

-----/20,00/

*Pulpo Mallorquino Soja, Mirin, Paprika, Balsámico de Frutos Rojos* 

*Majorquinicher Oktopus, Soja, Mirin, Paprika, Rote Frütchte Balsamico* 

*Majorcan Octopus, Soy, Mirin, Paprika, Red Fruits, Balsamic* 

-----/18,00/

## CARPACHOS DE TIERRA



*Carpaccio de Ternera Kobe a la Fiorentina* 

*Kalbscarpaccio nach Florentiner Art* 

*Veal Carpaccio Fiorentina Style* 

-----/18,00/

# RISOTTO



*Risotto con Langostinos, Calabacín, Tomates Cherry* 

*Risotto mit Garnelen, Zucchini, Cherrytomaten* 

*Risotto with Prawns, Zucchini, Cherry Tomatoes* 

-----/27,00/



*Risotto con Carrillera de Ternera al Estilo Giuseppe* 


*Risotto mit Kalbsbäcken nach Giuseppe Art* 

*Risotto with Veal Cheek Giuseppe Style* 


-----/26,00/

## PASTA SECA



Linguini con Almejas, Ajo, Anchoa Cantábrica 


Linguini mit Venusmuscheln, Knoblauch, Kantabrischen Sardellen 

Linguini with Clams, Garlic, Cantabrian Anchovies 

-----/18,00/

Cavatelli con Pollo al Curry Con Verduras Wok 

Cavatelli mit Hühnercurry, und Wok-Gemüse 

Cavatelli with Curry Chicken and Stir Fry Vegetables 

-----/16,00/

Orrechiette Crudaiola, Tomato Cherry, pesto, Mozzarella Bufala 

Orrechiette Crudaiola, Cherrytomate, Pesto, Büffelmozzarella 

Orrechiette Crudaiola, Cherry Tomato, Pesto, Buffalo Mozzarella 

-----/15,00/




## PASTA FRESCA


Tagliatelle con Espinacas, Rucola, Lubina Salvaje con azafrán 


Rucola Tagliatelle, Wilder Seebarsch mit Safran 

Aragula Tagliatelle, Wild Seabass with Saffron 

-----/25,00/

Tagliatelle con Salmón, Salsa Champagne 

Tagliatelle mit Lachs, Champagnersauce 

Tagliatelle with Salmon, Champagne Sauce 

-----/19,00/

Ravioli de Amaretto, Calabaza Salsa Trufa 

Kürbis-Amaretti-Ravioli, Trüffelsauce 

Amaretti and Pumpkin Ravioli, Truffle Sauce 

-----/18,00/

Lasagna tradicional con Solomillo, Parmesano 

Traditionelle Lasagne mit RinderFilet, Parmesan 

Traditional Lasagna with Sirloin, Parmesan 

-----/15,00/

## PIZZA DI MARE



### Pizza di Gamberoni

Stracchino, Langostinos Balsámico de Frutos Rojos 

Stracchino, Garnelen Carpaccio, Rote Frütche Balsamico 

Stracchino, Prawns Carpaccio, Red Fruits Balsamic 

-----/24,00/

### Pizza di Tonno

Stracchino, Cebolla Roja , Bonito de Atún Mallorquino 

Stracchino, Rot Zwiebel, Thunfish nach Sizilianisher Art Carpaccio 

Stracchino, Red Onion, Tuna Sicilian Style Carpaccio 

-----/23,00/

### Pizza di Polipo

Stracchino, Pata Pulpo, Pimentón 

Stracchino, Oktopus Carpaccio, Paprika 


Stracchino, Octopus Carpaccio, Paprika 

-----/15,00/


## PIZZA DI TERRA



### Pizza Prosciutto Iberico 10 Betas

Burrata, Rucola, Tomate Cherry 

Burrata, Rucchetta, Cherrytomate 

Burrata, Rucchetta, Cherry Tomato 

-----/25,00/



## PESCADO / FISCH / FISH

Lubina Salvaje a la Plancha, Verduras a la Wok // o con Salsa Vino Blanco 

Wilder Seebarsch vom Grill, Wok Gemüse // oder mit Weiss Wein Sauce 

Grilled Wild Sea Bass, Stir Fry Vegetables // or with White Wine Sauce 

-----/30,00/

Langostinos, Ajillos Negros 

Garnelen, Schwartz Knoblauch 

Prawns, Black Garlic 

-----/28,00/

Salmón con Ensalada Gourmet 

Lachs mit Gourmet Salat 

Saumon with Gourmet Salad 

-----/25,00/



## CARNE / FLEISCH / MEAT

Confit de Cordero en salsa Marsala con Patatas al Romero 

Lamm Confit mit Marsala Sauce und Rosmarinkartoffeln 

Lamb Confit with Marsala Sauce and Rosmarin Potato 

-----/19,00/

Solomillo de Ternera Madeira con Patatas, Hierbas Provenzales 

Rinderfilet in Madeira mit Kartoffel, Kräuter der Provence 

Madeira, Beef Tenderloin, Potatoes, Provencal Herbs 

-----/27,00/

Hamburguesa de Wagyu Kobe con Patatas Fritas 




Hamburguer Wagyu Kobe mit Kartoffelchips 

Hamburguer Wagyu Kobe with French Fries 




-----/18,00/

# PARA NIÑOS / FÜR KINDER / FOR CHILDREN -----/12.00/

(hasta 12 años, bis 12 Jahre, untill 12 Years)

*Nuggets de Pollo Caseras con Patatas Caseras*   
*Hausgemachte Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites*   
*Homemade Chicken Nuggets with French Fries* 

*Hamburguesa con Patatas Caseras*   
*Hausgemachte Hamburger mit Pommes Frites*   
*Homemade Burger with French Fries* 

*Spaghetti Tomate o Boloñesa*   
*Spaghetti Tomaten oder Bolognesa*   
*Spaghetti Tomato or Bolognesa* 



# RISTORANTE GIUSEPPE