RISTORANTE · CUCINA ITALIANA

LA PALA D'ORO

Un ricordo di casa

IL MENU

ANTIPASTI AND SALADS

Il piacere di cominciare

Bruschetta con pomodoro e basilico — 8
Pan tostado con tomate fresco y albahaca.
Toasted bread with fresh tomato and basil.

Pane all'Aglio — 8
Pan de pizza con aceite de ajo.
Garlic bread.

Pane all'Aglio con Mozzarella — 9
Pan de pizza con aceite de ajo y mozzarella.
Garlic bread with mozzarella.

Le nostre recomendazione

Vitello Tonnato — 19
Lonchas de redondo de ternera blanca cocinado a baja temperatura con mayonesa de atún, anchoas y alcaparras.
Thinly sliced veal with tuna mayonnaise, anchovy and capers.

Fiori di Zucca in pastella — 17
Flor de calabacín en tempura
Crispy battered courgette flowers.

Carpaccio di filetto di manzo con rucola e parmigiano reggiano D.O.P — 18
Carpacho de solomillo de ternera con rúcula y parmigiano reggiano D.O.P
Beef tenderloin carpaccio with rocket and Parmigiano Reggiano D.O.P.

Le nostre recomendazione

Gamberi croccante al pistacchio e maionese di aglio nero — 18
Langostinos rebozados al crocante de pistacho y mayonesa de ajo negro.
Pistachio crunchy prawns with black garlic mayonnaise.

Insalata Caprese — 15
Mozzarella de búfala de Campania D.O.P. hecha a mano, tomates semi dry y albahaca.
Buffalo mozzarella from Campania, fresh tomatoes and basil.

Insalata San Marco — 16
Brotes de lechuga variada, tomate cherry, nueces, piñones, uvas pasas, picatostes, cebolla caramelizada, rulo de cabra gratinado y reducción de vinagre balsámico.
Mixed baby leaves, cherry tomatoes, walnuts, pine nuts, raisins, croutons, caramelised onions, grilled goat's cheese and balsamic glaze.

Le nostre recomendazione

Burrata pugliese D.O.P. con prosciutto di Parma D.O.P. e Pomodoro Semi dry — 19
Burrata pugliese D.O.P. con jamón de Parma D.O.P y tomates semi dry.
Puglian burrata D.O.P. with Parma ham D.O.P. and semi-dried tomatoes.

* Ingredientes Extras
Classico 1 € | Speciale 2 € | Gourmet 3 €

Pane casereccio (Pers.) **2 €**
Pan casero(por persona) | *Homemade bread (per person)*

PASTE

La tradizione, fatta a mano

Tagliatelle casarecce alla bolognese 16
Tagliatelle caseros con salsa boloñesa.
Homemade tagliatelle with traditional Bolognese sauce..

Pasta con peperoncini freschi e pomodorini italiani 16
Pasta con guindilla fresca y tomate cherry italiano.
Pasta with fresh chilli and Italian cherry tomatoes..

La nostra recomendazione

Spaghetti trafilati al bronzo alla carbonara (Ricetta classica) 18
Spaghetti estirado al bronce, guanciale (papada de cerdo curada), huevo campero, parmigiano y pimienta.
Bronze-drawn spaghetti with traditional carbonara sauce, guanciale, free-range egg, Parmigiano and black pepper.

Spaghetti trafilati al bronzo con pesto casereccio 17
Spaghetti estirado al bronce con pesto de albahaca casero.
Bronze-drawn spaghetti with homemade basil pesto.

Spaghetti trafilati al bronzo con crema di panna salmone e vodka 19
Spaghetti estirado al bronce, salsa de nata, salmón y vodka.
Bronze-die spaghetti with a creamy salmon and vodka sauce.

Tagliatelle casarecce con salsa mare e monti 19
Tagliatelle caseros con langostinos, boletus Italianos y tomate cherry.
Homemade tagliatelle with prawns, Italian porcini mushrooms and cherry tomatoes.

La nostra recomendazione

Pappardelle casarecce con tartufo 23
Papardelle caseros con trufa
Homemade pappardelle with truffle.

PASTE GRATINATE

Croccanti fuori, cremose dentro

La nostra recomendazione

Lasagna casareccia tradizionale 18
Lasaña de carne receta tradicional italiana.
Traditional homemade Italian meat lasagne.

Algunos platos se pueden pedir para llevar. Puedes preguntar a nuestro personal.
Some of our dishes are available for take away. Ask our staff.

PASTE RIPIENE

Un cuore tutto italiano

Quadro di ricotta di bufala e spinaci con salvia e parmigiano — 20
Pasta fresca al huevo rellena de ricotta de búfala y espinacas con salvia y queso parmesano.
Fresh egg pasta parcels filled with buffalo ricotta and spinach, served with sage and Parmigiano.

Fagottini formaggi e pera con salsa di frutti secchi — 21
Pasta fresca al huevo rellena de quesos italianos y pera con salsa de frutos secos.
Fresh egg pasta parcels filled with cheese and pear, served with a dried fruit sauce.

Ravioli neri del mare con salmone e timo — 21
Raviolis negros rellenos de salmón y tomillo con emulsión de eneldo, estragón y limón.
Black seafood ravioli with salmon and thyme, served with a dill, tarragon and lemon emulsion.

RISOTTO

La nuestra recomendazione

Risotto di Stagione — 24
Degusta nuestro risotto de temporada
Seasonal risotto.

LE CARNI

Il calore di casa, il piacere della buona

Petto di pollo ruspante alla griglia (250grs aprox) — 18
Pechuga de pollo de corral a la parrilla.
Grilled free-range chicken breast.

Saltimbocca alla romana (180grs aprox) — 25
Escalope de ternera blanca con jamón de Parma, salvia y salsa al vino blanco.
White veal escalope with Parma ham, sage and white wine sauce.

Entrecote di Angus Argentino alla griglia (300grs aprox) — 28
Entrecot de Angus Argentino a la parrilla.
Grilled Argentinian Angus ribeye steak.

La nuestra recomendazione

Tagliata di Angus Argentino con rucola, parmigiano e pomodorini (300grs aprox) — 30
Entrecote de Angus argentino fileteada con rúcula, tomate cherry y parmigiano.
Sliced Argentinian Angus steak with rocket, Parmigiano and cherry tomatoes.

SALSA | SAUCE — 3

Pepe verde
Pimienta verde / *Green peppercorn sauce.*

PIZZE CLASSICHE

I grandi classici italiani

Marinara 8
Tomate, ajo y orégano. *Tomato, garlic and oregano.*

Margherita 10
Tomate y mozzarella. *Tomato and mozzarella.*

Prosciutto 12
Tomate, mozzarella y jamón cocido.
Tomato, mozzarella and cooked ham.

Diavola 13
Tomate, mozzarella y chorizo picante.
Tomato, mozzarella and spicy salami.

Prosciutto e funghi 13
Tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones.
Tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms.

Capricciosa 14
Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones y alcachofas.
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms and artichokes.

Tonno e cipolla 14
Tomate, mozzarella, atún y cebolla. *Tomato, mozzarella, tuna and onion.*

Hawaiana 14
Tomate, mozzarella, piña y jamón cocido. *Tomato, mozzarella, pineapple and cooked ham.*

La nostra recomendazione

4 Stagioni 14
Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones, alcachofas y aceitunas.
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes and olives.

4 Formaggi 15
4 Quesos: Base de tomate, mozzarella, provolone, gorgonzola y parmesano.
Tomato base, mozzarella, Provolone, Gorgonzola and Parmigiano.

Vegetariana 14
Tomates, mozzarella y verduras.
Tomato, mozzarella and seasonal vegetables.

Napoli 14
Tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras y aceitunas negras.
Tomato, mozzarella, anchovies, capers and black olives.

PIZZE SPECIALI

Nuovi sapori, stessa passione

Alma 16
Tomate, mozzarella, 4 quesos y champiñones.
Tomato, mozzarella, four cheeses and mushrooms..

Provoletta 16
Tomate, queso provolone, panceta enrollada y pimiento asado.
Tomato, Provolone cheese, rolled pancetta and roasted peppers..

Calzone Classico 16
Pizza rellena con mozzarella, tomate, jamón y champiñones.
Folded pizza filled with mozzarella, tomato, ham and mushrooms.

La nostra recomendazione

Calzone Farcito 18
Pizza rellena con mozzarella, tomate, jamón, champiñones, alcachofas y chorizo picante.
Folded pizza filled with mozzarella, tomato, ham, mushrooms, artichokes and spicy salami.

Bufalina 18
Tomate, mozzarella, mozzarella de búfala y tomate fresco.
Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella and fresh tomatoes.

Crudo 18
Tomate, mozzarella, gorgonzola, Jamón de Parma.
Tomato, mozzarella, Gorgonzola and Parma ham.

La nostra recomendazione

Tartufo 20
Mozzarella, mozzarella de búfala, trufa negra y pesto de rúcula.
Mozzarella, buffalo mozzarella, black truffle and rocket pesto.

INFORMACIÓN SOBRE

ALÉRGENOS



DOLCI

Un dolce finale tutto da gustare.

TIRAMISÚ 8

PANNA COTTA 8
Pudin de nata con salsa a elegir entre: Ganache de chocolate, salsa de fresa,
salsa de fruta del bosque,Toffee o Nutella.
Panna cotta with a choice of chocolate ganache, strawberry sauce, mixed berry sauce, toffee or Nutella.

BUÑUELITOS DE NUTELLA 10
Nutella bites.

COPPA PISTACCHIO 10
Copa con crema de pistachos y arena de chocolate.
Pistachio cream and chocolate crumble.

GELATO ITALIANO 8
Dos bolas de helado italiano a elegir entre: Vainilla, chocolate, fresa y limón.
Two scoops of Italian ice cream, with a choice of vanilla, chocolate, strawberry or lemon.

SORBETTO AL LIMONE 8
Sorbete de limón. *Lemon sorbet.*

CAFFÈ E TÈ

Un momento di calma e piacere.

Espresso 2.5

Latte macchiato *Café con leche. Cafe latte.* 3.5

Americano *American coffe.* 2.5

Cortado 2.5

Cappuccino 4

Carajillo *Spanish coffee with a shot of liqueur.* 4

Café Irlandés *Irish cofee.* 8

Café Amaretto *Amaretto coffee.* 8

Café Calypso *Calypso Coffee.* 8

Chocolate caliente *Hot chocolate.* 4

Té rojo ecológico | Verde Jazmín | Frutos rojos | Chai 4
Organic red tea | Green Jasmine | Red fruits | Chai Tea

Té americano *Organic American tea.* 4

Tila Ecológica *Organic lime blossom.* 4

Menta Poleo Eco *Organic pennyroyal mint tea.* 4

English Breakfast Eco *Organic English Breakfast tea.* 4

Infusión Jengibre y Limón *Ginger and lemon infusion.* 4

LA PALA D'ORO

Un ricordo di casa

◆ RESTAURANTE LA PALA D'ORO MÁLAGA

C. Keromnes, 4, Málaga-Este, 29016 Málaga
951 57 44 23

◆ RESTAURANTE LA PALA D'ORO BENALMÁDENA

Pje. Alcalde Valderrama, 6, 29639 Benalmádena, Málaga
952 44 89 07

◆ RESTAURANTE YUCAS MARE BY LA PALA D'ORO

C. Torrequebrada, Planta -1, 29630 Benalmádena, Málaga
690 84 14 00

www.lapaladoro.com | GRUPO STRATOMILLE | @lapaladoro

