

Ristorante Italiano

**L'OLIO**

## APPETIZER / APERITIVOS

### BEEF CARPACCIO

With Olive Oil, Olives, Basil, And Parmesan Cheese.

#### Carpaccio De Carne

Con Aceite De Oliva, Aceituna, Albahaca, Y Queso Parmesano.

### CAESAR SALAD

Romaine Lettuce, Croutons, Served With Grilled Chicken Or Shrimp And Tossed With Original Caesar Dressing.

#### Ensalada Cesar

Lechuga romana, crotones, servida con poll oa la parrilla o camarones y mezclada con aderezo César.

### RAVIOLI

With Parmesan Cheese And Ricotta Sauce.

#### Ravioli

Con Queso Parmesano Y Salsa De Ricotta..

### TAGLIATELLA SALAD

Variety Of Lettuce, Candied Tomato, Caramelized Apple, Prosciutto Di Parma, And Crunchy Regiano Parmesan.

#### Ensalada Tagiatella

Variedad De Lechucha, Tomate Confitado, Manzana Caramelizada, Prosciutto Di Parma Y Crujiente De Parmesano Regiano.

### SHRIMP PORTOFINO

Served Over Salad And Dressing With Vinaigrette

#### Camarón Portofino

Servido Sobre Ensalada Y Con Aderezo De Vinagreta.

### CREPES

Stuffed With Stewed Mushrooms.

#### Crepas

Rellenas Con Champiñones Guisados.

## SOUPS / SOPAS

### STEAMED MINISTRONE SOUP

With Spinach.

#### Sopa Minestrone Al Vapor

Con Espinaca.

### FRESH ONION SOUP

With Swiss Cheese..

#### Sopa De Cebolla Fresca

Con Queso Suizo.



## MAIN COURSE PLATO FUERTE

### LINGUINE PASTA

With Seafood A La Amatriciana.

#### Pasta Linguine

Con Mariscos A La Amatriciana.

### RISOTTO SEA & MOUNTAIN

With Portobello And Truffle Essence.

#### Risotto Mar Y Tierra

Con Portobello Y Esencia De Trufa.

### LASAGNA EMILIANA

Baked Meat Lasagna With Creamy Sauce  
And Pomodoro.

Lasaña Emiliana

Lasaña De Carne Al Horno Con Salsa  
Cremosa Y Pomodoro.

### VEGETABLE RATATOUILLE

With Tomato Paste And Pepper Juice.

#### Ratatouille De Vegetales

Con Compota De Tomate Y Jugo De  
Pimientos.



### CHICKEN BREAST PARMIGIANA

Chicken Breast Milanese With Parmesan  
Cheese, Cherry Tomatoes Served On A Pasta  
Nest.

#### Pechuga De Pollo A La Parmigiana

Milanese De Pechuga De Pollo Con Queso  
Parmesano, Tomates Cherry Servido Sobre Un  
Nido De Pasta.

### GRILLED FILET

Steak Topped With Gorgonzola Mousse,  
Polenta And Ratatouille

#### Filete De Carne A La Parrila

Con Mousse De Gorgonzola, Polenta Y  
Ratatouille

### LAMB CHOPS

Served With Ñoquis With Pesto And Mint  
Sauce.

#### Chuletas De Cordero

Servido Con Ñoquis Al Pesto Y Salsa De Menta.

**MAIN COURSE**  
**PLATO FUERTE.**

**MARGARITA SALMON**

Grilled Salmon Fillet Served With Margarita Pasta And Parmesan Cheese, Finished With A Tomato, Garlic And Butter Sauce.

**Salmón A La Margarita**

Filete De Salmón A La Plancha Servido Con Pasta A La Margarita Y Queso Parmesano, Terminado Con Una Salsa De Tomate, Ajo Y Mantequilla.

**GROUPER FILLET LIVORNESE**

Served With Sautéed Potato With Olive Oil.

**Filete De Mero A La Livornesa**

Servido Con Papa Salteada Con Aceite De Oliva.

**ROSEMARY SCENTED GRILLED RED SNAPPER**

With Provencal Mini Ratatouille And Bell Pepper Juice.

**Pargo Rojo A La Parrilla Con Aroma De Romero**

Acompañado De Mini Ratatouille Provenzal Y Jugo De Pimiento Morrón.

## DESSERTS

### POSTRES

#### CHEESECAKE

With Strawberries And Fruit Sauce.

#### TARTA DE QUESO

Pastel De Queso Con Fresas Y Salsa De Frutas..

#### TIRAMISU

Traditional Dessert With Coffee Cream And Mascarpone Cheese.

#### TIRAMISU

Postre Tradicional Con De Crema Café Y Queso Mascarpone .

#### TRIPLE CHOCOLATE MOUSSE CAKE

Three-layer White Chocolate Mousse, Dark Chocolate Mousse, And Chocolate Cake

#### Tarta Mousse De Triple Chocolate

Torta De Tres Capas De Mousse De Chocolate Blanco, Mousse De Chocolate Oscuro Y Tarta De Chocolate

#### FRUIT COCKTAIL

With Honey And Natural Lemon.

#### Cóctel De Frutas

Coctel De Fruta Con Miel Y Limón Natural.

#### PANACOTTA

Italian Dessert Based On Cream Sweetened Cream With A Garnish With Fruits Of The Forest.

#### Panacotta

Postre Italiano A Base De Crema Endulzada Con Guarnición De Frutos Del Bosque.



## DRINKS / BEBIDAS

### Wine

Sauvignon Blanc  
Chardonnay  
White Zinfandel  
Cabernet Sauvignon  
Merlot  
Champagne

### Vino

Sauvignon Blanc  
Chardonnay  
White Zinfandel  
Cabernet Sauvignon  
Merlot  
Champaña

### Beer

Balashi

### Cerveza

Balashi

### Liquors

Grand Marnier  
Sambuca Romana  
Amaretto  
Dewars  
Vodka  
Whiskey  
Gin  
White Rum

### Licores

Grand Marnier  
Sambuca Romana  
Amaretto  
Dewars  
Vodka  
Whiskey  
Ginebra  
Ron Blanco

### Soft drinks

Coca-Cola  
Diet Coke  
Sprite  
Ginger Ale  
Soda  
Tonic Water

### Gaseosas

Coca-cola  
Coca – Cola Dieta  
Sprite  
Ginger Ale  
Soda  
Agua Tónica

### Juice

Pineapple juice  
Fruit punch  
Apple juice  
Cranberry juice

### Jugos

Jugo De Piña  
Ponche De Frutas  
Jugo De Manzana  
Jugo De Arándanos

Ask Your Waiter For Our Special  
Cocktail

Pregunte A su Mesero Por Nuestro  
Cóctel Especial

These are healthy dishes that help maintain a balanced diet.



Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada.

These are lacto-ovo-vegetarian dishes.



Son platillos ovolactovegetarianos.

Vegan dishes.



Platillos veganos.

They are gluten free dishes.



Son platillos libres de Gluten.

They are spicy dishes.



Son platillos picantes.

Please alert your service staff of any allergies or dietary needs. We will gladly adjust preparations (when possible) to accommodate your request.

Por favor avise a su personal de servicio de cualquier alergia o necesidades dietéticas. Con mucho gusto ajustaremos los platillos (cuando sea posible) para satisfacer su solicitud.