

FRANCESCA

RISTORANTE ITALIANO

By Galia

ANTIPASTI

🍷 **Carciofi alla piastra con pesto genovese e pecorino romano** 12€

- Alcachofas a la plancha con pesto de albahaca y pecorino romano.
- Pan seared artichokes with basil pesto and pecorino romano.
- Artichauts grillés au pesto de basilic et pecorino romano.

🍷 **Burrata tartufata con pomodorini secchi** 15€

- Burrata trufada con tomates secos y canónigos.
- Truffled burrata with dried tomatoes and lamb's lettuce.
- Burrata truffée avec tomates séchées et mâche.

Tartare di salmone con avocado e basilico 18€

- Tartar de salmón marinado con alcaparras, cremoso de aguacate, albahaca fresca y sésamo.
- salmon tartare with capers, creamy avocado, fresh basil, and sesame.
- Tartare de saumon mariné aux câpres, crème d'avocat, basilic frais et sésame.

🍷 **Insalata caprese** 12,5€

- Tomato y mozzarella fior di latte con albahaca y orégano.
- Tomato and mozzarella fior di latte with basil and oregano.
- Tomato et mozzarella fior di latte au basilic et à l'origan

🍷 **Carpaccio di filetto con rucola e parmigiano** 15€

- Carpaccio de solomillo de ternera, rúcula y parmigiano.
- Beef carpaccio with shaved parmigiano and arugula.
- Carpaccio de boeuf avec de la roquette et du parmesan.

🍷 **Insalata mista con pomodori, olive e cipolle** 11,5€

- Ensalada mixta con tomate, olivas negras y cebolla.
- Mixed salad with tomatoes, black olives and onion.
- Salade composée avec de la tomate, de l'olive noire et de l'oignon.

Tataki di tonno in crosta di sesamo 19€

- Tataki de atún en costra de sésamo y salsa teriyaki.
- Tuna tataki with a sesame crust and teriyaki sauce.
- Tataki de thon en croûte de sésame et sauce teriyaki.

🍷 **Sauté di cozze** 16€

- Mejillones de menorca salteados en vino blanco.
- Menorca mussels sautéed in white wine.
- Moules de Minorque sautées au vin blanc.

🍷 **Polpo alla griglia con purè di peperoni** 21€

- Pulpo a la plancha con purè de pimientos y garbanzos.
- Grilled octopus with pepper and chickpea puree.
- Poulpe grillé avec sa purée de poivrons et pois chiches.

Focaccia al rosmarino 7€

- Focaccia con romero y aceitunas sicilianas.
- Focaccia with rosemary, and Sicilian olives.
- Focaccia au romarin et olives siciliennes.

PRIMI PIATTI

Pappardelle alla Norcia 20€

- Pappardelle con salchicha, trufa negra y nata.
- Pappardelle with sausage, black truffle and cream sauce.
- Pappardelle à la saucisse, truffe noire et crème.

Spaghetti ai frutti di mare 23€

- Spaghetti con almejas, gambas, gambón, mejillones y tomates cherry.
- Spaghetti with clams, shrimp, king prawns, mussels, and cherry tomatoes.
- Spaghetti aux palourdes, crevettes, gambas, moules et tomates cerises.

Fettuccine alla bolognese 17€

- Fettuccine con salsa boloñesa.
- Fettuccine with bolognese sauce.
- Fettuccine avec sauce bolognaise

Linguine alle vongole 22€

- Linguine con almejas, ajo, perejil y vino blanco.
- Linguine with clams, garlic, parsley and white wine.
- Linguine aux palourdes, ail, persil et vin blanc.

Lasagna all'Emiliana 18€

- Lasaña con salsa boloñesa y bechamel.
- Meat lasagna with bechamel sauce.
- Lasagnes avec sauce bolognaise et béchamel.

Ravioli ripieni di gamberi e zucchine 25€

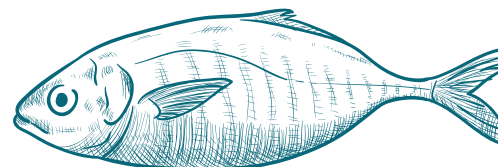
- Raviolis rellenos de gambas y calabacín, con salsa de tomate cherry y stracciatella.
- Shrimp and zucchini ravioli with cherry tomato sauce and stracciatella.
- Raviolis farcis aux crevettes et courgettes, avec sauce aux tomates cerises et stracciatella.

Paccheri alla norma 19€

- Paccheri con salsa de tomate, berenjena frita, ricotta salada y albahaca fresca.
- Paccheri with tomato sauce, fried eggplant, salted ricotta, and fresh basil.
- Paccheri à la sauce tomate, aubergines frites, ricotta salée et basilic frais.

Risotto del giorno PSM MP

- Risotto del día.
- Risotto del día.
- Risotto of the day.



🍷 Senza glutine | Sin gluten | Without gluten | Sans gluten

🍷 Vegano | Vegan | Végétalien

Travessia Cala Galdana, 3, 07750 Cala Galdana, Illes Balears

FRANCESCA

RISTORANTE ITALIANO

By Galia

SECONDI

Melanzane alla parmigiana

18€

- Milhojas de berenjena con tomate y mozzarella.
- Eggplant millefeuille with tomato and mozzarella.
- Millefeuille d'aubergines, de tomates et de mozzarella.

Filetto di manzo al tartufo

28€

- Filete de solomillo de ternera (200 g) sobre cremoso de patata, con salsa trufada de vino tinto.
- 8 oz beef tenderloin fillet on creamy mashed potatoes, with truffle red wine sauce.
- Filet de bœuf (200 g) sur un crémeux de pomme de terre, avec sauce au vin rouge truffée.

Costolette di agnello con patate arrosto

27€

- Chuletas de cordero con patatas al horno.
- Lamb chops with roasted potatoes.
- Côtelettes d'agneau aux pommes de terre au four.

Salmone con crema di piselli e menta

23€

- Salmón con verduras asadas y puré fresco de guisantes a la menta.
- Salmon with roasted vegetables and chilled pea and mint purée.
- Saumon aux légumes rôtis et purée fraîche de petits pois à la menthe.

Tonno in crosta di pistacchio e caponata

26€

- Atún en costra de pistacho con caponata siciliana.
- Pistachio-crusted tuna with Sicilian caponata.
- Thon en croûte de pistache avec caponata sicilienne.

Tagliata di manzo 300gr con rucola e parmigiano

27€

- Bistec de lomo alto (300 g) con rúcula y parmesano.
- 12oz Ribeye steak with arugula and parmesan.
- Steak de longe de (300 g) avec roquette et parmesiano.

Pesce del giorno

PSM
MP

- Pescado del día.
- Fish of the day.
- Poisson du jour.

DOLCI

Cannolo Siciliano

8,5€

- Galleta crujiente rellena de ricotta cremosa con chips de chocolate.
- Crunchy cookie filled with creamy ricotta and chocolate chips.
- Biscuit croustillant fourré d'une ricotta crémeuse et agrémenté de pépites de chocolat.

Tiramisù

8,5€

- Clásico tiramisú con capas de mascarpone, bizcocho al café y un toque de cacao.
- Classic tiramisu with layers of mascarpone, coffee-soaked sponge cake, and a touch of cocoa.
- Tiramisu classique avec des couches de mascarpone, de génoise au café et une touche de cacao.

Panna cotta al cocco con coulis di mango

8,5€

- Suave panna cotta de coco con un vibrante coulis de mango.
- Smooth coconut panna cotta with a vibrant mango coulis.
- Onctueuse panna cotta à la noix de coco accompagnée d'un vibrant coulis de mangue.

Gelato artigianale

6,5€

- Helado artesanal.
- Artisanal ice cream.
- Crème glacée artisanale.

Tortino al cioccolato con gelato al pistacchio

11,5€

- Coulant de chocolate con corazón fundente y cremoso helado de pistacho.
- Chocolate coulant with a molten center and creamy pistachio ice cream.
- Coulant au chocolat et son cœur fondant avec sa glace crémeuse à la pistache.

Cheesecake al formaggio Mahón DOP

9,5€

- Tarta de queso Mahón DOP.
- Mahón PDO cheesecake.
- Gâteau au fromage AOP de Mahón.

AVVISO ALLERGENI | AVISO DE ALERGIAS | ALLERGY NOTICE | INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES

Si prega di informare il nostro personale in caso di allergie o intolleranze alimentari.
Por favor, informe a nuestro personal si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria.
Please inform our staff if you have any food allergies or intolerances.
Veuillez informer notre personnel si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire.

Informazioni per persone celiache | Aviso para personas con enfermedad celíaca | Notice for people with celiac disease | Avis pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque

Offriamo piatti senza glutine, ma non possiamo garantire l'assenza totale di tracce.
Ofrecemos platos sin gluten, pero no podemos garantizar ausencia total de trazas.
We offer gluten-free dishes, but we cannot guarantee the total absence of traces.
Nous proposons des plats sans gluten, mais nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de traces.

RESERVA EN OTROS RESTAURANTES DEL GRUPO | BOOK AT OTHER RESTAURANTS IN THE GROUP

Lacala
PIZZERIA
GOURMET

ROSARIO
CALA EN BLANES

ARANGÍ
CAFÉ & RESTAURANT

isabella
BEACH CLUB MENORCA

IVETTE
BEACH CLUB

ENRICANA
CALA MORELL

