

# DA LUISA

## RESTAURANT

### APPETIZERS - ENTRADAS

#### GUACAMOLE \$105

#### CESAR SALAD

#### ENSALADA CESAR \$90

Crisp romaine lettuce, creamy Caesar dressing herbed croutons and parmesan cheese.

Lechuga romana, adereso cesar, crutones con finas hierbas y queso parmesano.

#### OLIVE ASCOLANE \$99

Green olives stuffed with seasoned ground beef and breaded, with balsamic reduction, a classic Italian appetizer.

Aceitunas rellenas de carne molida y empanizadas, bañadas en reducción de balsámico, un aperitivo italiano.

#### FRIED CALAMARI AND SHRIMP

#### CALAMARES Y CAMARONES FRITOS

\$160

Served with tartar sauce.

Servido con salsa tartara.

#### BRUSCHETTA DA LUISA \$165

Fresh fish marinated in white wine, vinegar and olive oil served on toasted bread with avocado and tomato.

Pescado marinado en vino blanco, vinagre y aceite de oliva servido sobre una bruschetta con aguacate y tomate.

#### TARTAR DE ATUN

#### TUNA TARTAR \$165

Diced tuna seasoned with lemon, extra virgin olive oil and parsley on a bed of crisp lettuce.

Sazonado con limón, aceite de oliva extra virgen y perejil.

### MAINS - PRINCIPALES

#### RED SEAFOOD SOUP

#### SOPA ROJA DE MARISCOS \$180

Savory Italian fish stew with mussels and shrimp, simmered in our chef's white wine tomato sauce. Served with garlic bread.

Sopa italiana con pescado, mejillones y camarones hecha con la salsa del chef de tomate y vino blanco. Servido con pan tostado al ajo.

#### INVOLTINI DI PESCE \$210

Locally caught fresh fish filet rolled with a goat cheese stuffing and bathed with parsley sauce.

Served with seasonal salad.

Filete de pescado local en rollitos relleno de queso de cabra bañados en salsa de perejil.

Servido con ensalada.

#### DA LUISA USDA STEAK (340GR)

#### CONTRAFILETE DA LUISA \$340

With green pepper butter.

Served with sautéed potatoes.

Contrafilete de res con mantequilla a la pimienta verde. Servido con papas.

#### TUNA FILET – FILETE DE ATUN \$279

Seasoned with extra virgin oil and herbs, served with potatoes.

Sazonado con aceite de oliva extra virgen y hierbas, servido con papas.

#### GRILLED MEAT PLATTER – GRILLADA DE CARNE \$500 (2PAX) \$980 (4PAX)

USDA Steak, Spanish sausage, pork filet.

Served with sautéed potatoes.

Contrafilete de res, filete de puerco y chistorra, acompañado con papas.

#### GRILLED SEAFOOD PLATTER – GRILLADA DE MARISCOS \$550 (2PAX) \$1080 (4PAX)

Fish filet, breaded shrimp, grilled tuna steak and mussels, served with sautéed potatoes.

Filete de pescado, camarones empanizados, filete de atún y mejillones acompañado con papas.

# PASTAS

## AGLIO OLIO E PEPERONCINO \$90

Pasta with garlic, olive oil, parsley, parmesan cheese and a hint of roasted chili.

Pasta con ajo, aceite de oliva, chile, perejil y queso parmesano.

## PENNE AL SALMON \$140

Penne pasta with a creamy salmon sauce.

Pasta penne con una cremosa salsa de salmón.

## GNOCCHI AL GORGONZOLA \$150

Creamy homemade gnocchi with a velvety blue cheese sauce.

Gnocchi hechos en casa cocinados en salsa cremosa de queso azul.

## GNOCCHI IN TOMATO SAUCE

### GNOCCHI EN SALSA DE TOMATE \$150

Creamy homemade gnocchi with our chef's tomato sauce and parmesan cheese.

Gnocchi hechos en casa cocinados en salsa de tomate del chef y queso parmesano.

## HOMEMADE POTATO AND BACON

### RAVIOLI - RAVIOLI DE PAPA CON

### TOCINO \$160

Topped with creamy garlic butter and parmesan cheese.

Hechos de pasta fresca con mantequilla de ajo y queso parmesano.

## RAVIOLI WITH RICOTA AND SPINACH

### RAVIOLI DE QUESO RICOTA Y

### ESPINACA \$160

Homemade ravioli stuffed with a creamy ricotta cheese and spinach, sautéed with fresh tomato and olive oil.

Ravioli hecho en casa con cremoso relleno de queso ricota, espinaca salteados con tomate fresco y aceite de oliva.

## RAVIOLI DE BRASATO AL BAROLO

### \$170

Homemade ravioli stuffed with meat cooked in red wine and herbs, topped with a creamy mushroom sauce.

Ravioli hecho en casa rellenos de carne cocinada en vino tinto y hierbas, bañados en salsa cremosa de champiñones.

## LINGUINE AL CARTOCCIO

### (HOUSE SPECIAL) \$190

Linguine in a light White wine tomato sauce sautéed with calamari, shrimp and mussels.

Pasta linguine con calamar, camarón y mejillones salteada con tomate fresco y vino blanco.

## CURRY PENNE PASTA WITH SHRIMP

### PASTA AL CURRY CON CAMARONES

### \$215

Penne pasta in a spicy curry sauce with sautéed shrimp.

Pasta penne salteada en salsa cremosa de curry picante con camarones.

## LOBSTER RAVIOLI

### RAVIOLI DE LANGOSTA \$255

Homemade ravioli stuffed with a creamy lobster and fresh zucchini served in our chefs' fresh tomato and basil sauce.

Ravioli hecho en casa con cremoso relleno de langosta con zucchini servido en la salsa del chef de tomate y albahaca.

\*Ask our waiter for fresh lobster.

\*Pregunte a nuestros meseros por langosta fresca.