

DA LUISA

RESTAURANT

APPETIZERS - ENTRADAS

GUACAMOLE \$105

CESAR SALAD

ENSALADA CESAR \$90

Crisp romaine lettuce, creamy cesar 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 \$180

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 \$185

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 \$200

Savory italian fish stew with mussels and shrimp, simmered in our chefs 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 \$225

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 \$350

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 \$295

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 \$600 (2PAX) \$1150 (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 \$650 (2PAX) \$1200 (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 \$110

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

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

PENNE AL SALMON \$160

Penne pasta with a creamy salmon sauce.

Pasta penne con una cremosa salsa de salmón.

GNOCCHI AL GORGONZOLA \$165

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

\$160

Creamy homemade gnocchi with our chefs 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) \$200

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.