



IL PARADISO

MARIVENT

ANTIPASTI

INSALATA DI APULIA 11 €

Tomates frescos con queso burrata y hojas de albahaca aliñados con aceite de oliva extra virgen.

Fresh tomatoes with burrata cheese and basil leaves topped with extra virgin olive oil.

INSALATA DI STAGIONE 12 €

Ensalada variada, rúcula, fresas y gambas aliñado con aceite balsámico.

Mixed salad with rocket, strawberries and shrimps topped with balsamic vinaigrette.

LA BURRATA 12 €

Finas lonchas de bresaola, rúcula y queso de burrata de la region de Puglia, aliñado con vinagreta de trufa.

Thin slices of bresaola, rocket and burrata cheese from Puglia, topped with a truffle vinaigrette.

ENSALADA SUPREMA 13 €

Tiras de pechuga de pollo a la plancha sobre un lecho de lechuga, tomate, aguacate, manzana y nueces, aderezada con salsa fría de curry y mango.

Stripes of grilled chicken served on a bed of mixed salad with lettuce, tomato, avocado, apple and walnuts topped with a cold curry and mango sauce.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA 14 €

Tomates secos caseros, mozzarella, albahaca fresca y tapenade de olivas negras.

Homemade sundried tomatoes, fresh basil leaves, mozzarella cheese and black olive tapenade, topped with Italian extra virgin olive oil.



IL PARADISO

MARIVENT

ANTIPASTI

INSALATA POSITANA 15 €

Brotos de ensalada con gambas, tomates secos caseros y alcachofas.
Mix salad with shrimps, home made sundried tomatoes and artichokes.

CARPACCIO DI MANZO 15 €

Carpaccio de solomillo fresco de Black Angus hecho al momento, cubierto de rúcula y finas laminas de parmesano reggiano, aliñado con aceite de oliva extra virgen y limón.
Fresh Black Angus tenderloin, beaten "alla minute", and topped with thin parmesano reggiano cheese slices, seasoned with extra virgin olive oil and lemon.

CORNETTI DI PROSCIUTTO 16 €

Conos de finas lonchas de jamón de parma, rellenos de crema de bogavante, saborizados con coñac y eneldo.
Thin parma ham rolls, filled with lobster cream, flavoured with cognac and dill.

TARTARO DI TONNO ROSSO 18 €

Tartaro de atún rojo fresco sobre un colchón de aguacate servido con una yema de huevo de codorniz.
Fresh red tuna tartar served over a bed of avocado topped with quail egg yolk.

CARPACCIO DI SCAMPI 19 €

Carpaccio de gambas rojas mallorquinas frescas, con finas laminas de aguacate, limón, rúcula y cebollino.
Local red prawns carpaccio, served with thin avocado slices, lemon, rocket, and ciboulette.

GRAN OPENING 29 €

Para dos personas / *For two people*
Una degustación de nuestros antipastos.
A sampler of our antipasti.



IL PARADISO

M A R I V E N T

RISO

RISOTTO FUNGHI PORCINI 19 €

Risotto de ceps con queso parmesano y un toque de vino blanco.

Ceps risotto with parmesan cheese and a touch of white wine.

SCAMPI FELLINI 23 €

Risotto de langostinos en salsa de tomate, bogavante y queso mascarpone.

Shrimps risotto in a tomatoe and lobster sauce with mascarpone cheese.

PASTA

TAGLIATELLE ALFREDO 12 €

Tagliatelli salteados en una crema de parmesano, servido con una yema de huevo de codorniz.

A classic Italian simple dish. Tagliatelli served in a creamy parmesan sauce topped with a quail egg yolk.

PENNE ALL' ARRABBIATA CON BURRATA 13 €

Penne servidos en una salsa de tomate picante, albahaca, queso de burrata y tomatitos cherry.

Pasta penne, in a spicy tomato sauce, topped with burrata cheese and basil.

RAVIOLES DE LA CASA 15 €

Ravioles caseros rellenos de la mejor calidad de jamón de Parma y queso Ricotta, servidos en una cremosa salsa de tomate.

Homemade raviolis filled with the finest quality of Parma ham and Ricotta cheese, served in a creamy tomato sauce.



IL PARADISO

MARIVENT

PASTA

RAVIOLES DE CHORIZO 16 €

Ravioles caseros rellenos de chorizo iberico servidos en una salsa de tomate y pimientos.
Homemade raviolis filled with iberic chorizo served in a tomatoe and red pepper sauce.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 17 €

Espaguetis con almejas al vino blanco saborizado con ajo y guindillas.
Spaghetti sauteed with clams in white wine, flavoured with garlic and chili.

SCAMPI ZAFFERANO 17 €

Penne salteados en una crema de langostinos, calabacín y azafrán.
Pasta penne sauteed with shrimps and courgettes, in a creamy saffron sauce with basil.

PAPPARDELLE ALLA TARANTINA 17 €

Pappardelle salteados con langostinos, olivas negras, alcaparras, guindillas, tomates secos, anchoas y albahaca fresca.
Pappardelle sauteed with shrimps, black olives, capers, anchovies, chili, sundried tomatoes and fresh basil.

MEDITERRANEAN TORTELLONI 18 €

Tortelloni caseros rellenos de bogavante servidos en salsa marinera cremosa con almejas y gambas.
Homemade tortelloni filled with lobster and served in a creamy marinara sauce with clams and prawns.

SCAMPI LIMONE 18 €

Pappardelle salteados con langostinos, alcachofas, limón, tomates cherry, albahaca fresca y nata.
Pappardelle sauteed with shrimps, artichokes, lemon, cherry tomatoes, fresh basil and cream.

PENNE PARADISO 19 €

Tiras de solomillo de Black Angus salteadas con mantequilla, champiñones, guisantes, trufa, vino marsala, albahaca fresca y nata.
Black Angus beef tenderloin stripes sauteed with green peas, marsala wine, mushrooms, cream and truffle.

SPAGHETTI ALL'ASTICE 23 €

Espaguetis servidos con medio bogavante fresco salteado en salsa de tomate con puerros y un toque picante.
Spaghetti served with half fresh sauteed lobster in a tomato sauce with leeks and a spicy touch.



IL PARADISO

MARIVENT

PESCE

SAN PIETRO ALLA MEDITERRANEO 23 €

Filete de gallo de San Pedro fresco en una salsa de tomate con aceitunas negras y alcaparras, acompañado de un cono de queso parmesano, relleno de brotes tiernos.

Fresh John Dory fillet grilled in a tomato sauce, with black olives and capers, served with a cone of parmesan cheese filled with mixed salad.

BRANZINO IN CROSTA DI PATATE 25 €

Lubina fresca envuelta en finas lonchas de patata con tomillo, acompañada con brotes de ensalada y espárragos.

Fresh bass fillet rolled in thin slices of potatoes with thyme, garnished with mixed salad and asparagus.

SALMONE D'ORO 27 €

Filete de salmón a la plancha con patato de la isla y salteado de verduras, bañado con salsa de eneldo mostaza y miel.

Grilled salmon fillet topped with dill honey and mustard sauce garnished with new potatoes and sauteed vegetables.

LENGUADO DEL SOL 32 €

Lenguado fresco a la plancha servido con verduras al horno con un toque de pimentón dulce.

Fresh sole fish grilled and garnished with oven baked vegetables flavoured with sweet paprika.



IL PARADISO

MARIVENT

CARNI

POLLO PARADISO 21 €

Filetes de pollo de la mejor calidad al estilo Il Paradiso con finas lonchas de patata y un popurri de champiñones, cebolla roja y pimientos rojos, servido en una salsa ligera de tomillo, ajo y romero.
High quality chicken filet grilled in true Il Paradiso style with thin slices of potatoes, and a medley of sauteed mushrooms, red onion and red peppers, served in a thyme, garlic and rosemary light sauce.

PAILLARD DI MANZO 27 €

Solomillo fino de ternera Black Angus fino, servido con alcachofas, tomates secos, rúcula y parmesano reggiano.
Thinly beaten Black Angus beef tenderloin, served with sundried tomatoes, artichokes, rocket and parmesano reggiano cheese.

SOLOMILLO BEARNAISE 28 €

Solomillo de ternera Black Angus con salsa bernesa acompañado de patatas fritas y una pequeña ensalada mixta.
Fresh Black Angus beef tenderloin with bearnaise sauce garnished with french fries and a small mix salad.

FILETTO ROSSINI 29€

Solomillo de ternera Black Angus, servido con una fina loncha de foie, salsa de trufa y acompañado de patatas graten al estilo italiano.
Fresh Black Angus beef tenderloin, grilled, served with truffle sauce and topped with a thin slice of foie, garnished with Italian style potatoe graten.

FILETE PARADISO A LA TABLA 29 €

Solomillo de ternera Black Angus con salsa bernesa, servida sobre una tabla de madera con puré de patatas y espárragos envueltos en beicon.
Fresh Black Angus beef tenderloin with a Bearnaise sauce, served on a wooden board and garnished with potato purée and asparagus wrapped in bacon.

AGNELLO DI ANGELO 31 €

Chuletas de cordero asado servido con salsa de ceps.
Guarnición de patato y ratatouille de verduras.
Grilled lamb rack cutted, served with baked new potatoes, veggies ratatouille and a Porcini mushrooms red wine sauce.



IL PARADISO
MARIVENT

MENU
DE NIÑOS

CHILDRENS
MENU

PASTA BOLOGNESA 8 €

Penne con carne picada en una salsa de tomate.
Penne with minced meat in a tomato sauce.

PASTA CARBONARA 8 €

Penne en una salsa de nata y queso parmesano con trocitos de beicon.
Penne in a sauce of cream and parmesan cheese with bacon.

ESCALOPE DI MAIALE 8 €

Escalope de cerdo empanado, servido con patatas fritas.
Pork escalope breaded, served with french fries.

MINI BURGERS 12 €

Dos mini hamburguesas; una de pollo y una de ternera, con lechuga, cebolla y tomate, acompañadas de patatas fritas.
Two mini chicken and beef burgers garnished with lettuce, onion and tomato, served with French fries.



IL PARADISO

M A R I V E N T

DOLCI

TRUFA DI CIOCCOLATA 1 €

Trufa de chocolate. / *Chocolate truffle.*

CRÈME BRULÉE 7 €

Crema catalana con un toque de azafrán. / *The classic crème brulée with a saffron twist.*

PANNA COTTA 8 €

El clásico italiano, servido con coulis de albaricoque.
The favourite Italian dessert, topped with apricot coulis.

CIOCCOLATA MOUSSE 9 €

Mousse de chocolate blanco, servido con frutos del bosque y fruta de la pasión.
White chocolate mousse served with passion fruit and summer berries.

BROWNIE DI CIOCCOLATA 11 €

Brownie de chocolate servido con helado de vainilla.
Chocolate brownie served with vanilla ice cream.

ANANAS CARPACCIO 12 €

Carpaccio de piña flambeado con amaretto y servido con helado de vainilla
Pineapple carpaccio flambe with amaretto, served with vanilla ice cream.

TIRAMISÚ 12 €

El tiramisú clásico hecho en casa. / *Our style homemade tiramisu.*

SUMMER DREAM 13 €

Helado artesano de vainilla servido con fresas frescas.
Homemade vanilla ice cream served with fresh strawberries.

GELATO DI LIMONE CON FRUTTI DI BOSCO 14 €

Sorbete de limón servido con champagne, fresas, frutos del bosque y coulis de frambuesa.
Lemon sorbet served with champagne, strawberries, summer berries and coulis.

GRAN FINALE 19 €

Para dos personas / *For two people*
Una degustación de nuestros postres. / *A sampler of our desserts.*



Pan casero y aperitivo / *Bread and appetizer* **2 €** p/p.