

DALILÍ

ITALIAN EXPERIENCE

ITALIAN CUISINE | COCKTAIL BAR

PASTA

TAGLIATELLE BOLOGNESE Tagliatelle con salsa boloñesa Tagliatelle with bolognese sauce	17.50
LA VERA CARBONARA Spaghetti con crema de huevo y tocino guanciale Spaghetti with eggs cream & guanciale bacon	16.90
LASAGNA CLASSICA Lasagna de ternera, salsa tomate y parmesano Beef lasagna, tomato sauce & parmesan	17.90
TAGLIATELLE FUNGHI PORCINI Tagliatelle y setas porcini Tagliatelle with porcini mushrooms	18.50
LINGUINE FRUTTI DI MARE Linguine con mariscos Linguine with seafood	23.90
PINK RAVIOLI Ravioli con salmón fresco y caviar rojo Ravioli stuffed with salmon & red caviar	21.50
SPAGHETTI PESTO E BURRATA Spaghetti con pesto, burrata y tomates secos Spaghetti with pesto, burrata & dry tomatoes	17.90
GNOCCHI ALLA SORRENTINA Gnocchi en salsa tomate, mozzarella y parmesano Gnocchi in tomato sauce, mozzarella & parmesan	16.90

INSALATA

CESARE tiras de pollo · salsa Caesar · cubitos de pan frito chicken strips · Caesar sauce · bread croutons	17.90
CAPRESE tomate · mozzarella · albahaca tomato · mozzarella · basil	15.90
BURRATA RUCOLA E POMODORINI burrata · pesto de rúcula · tomates cherry burrata · rocket pesto · cherry tomatoes	17.50

PESCE

COZZE AL VINO Mejillones cocinados en vino blanco Mussels mariniere in white wine	16.90
ORATA IN CREMA Filete de dorada en crema y vino blanco Sea bream fillet in cream & white wine sauce	22.50
SALMONE AL CARTOCCIO Filete de salmón con calabacín Salmon fillet with zucchini	24.50

CARNE

LE STEAK TARTARE Tartar de ternera cruda con patatas al gratín Raw beef tartare with potato gratin	19.90
ANGUS BACON BURGER & FRIES ternera Angus · bacón · cheddar · cebolla crujiente Angus beef · bacon · cheddar · crunchy onion	18.50
FILETTO DI MANZO 250GR Solomillo de ternera, salsa demi-glace y champiñones Beef tenderloin in demi-glace sauce & mushrooms	31.50

TAPAS

POLPETTE AL RAGU Albondigas de ternera al ragu Beef meat balls & ragout	13.90
TATAKI DI TONNO Tataki de atún con crema de pistacho Tuna tataki on pistachio cream	18.90
CROCHETTE Croquetas mixtas de jamón y de espinacas Mixed ham & spinach croquettes	13.90
BRUSCHETTE Brusquetas mixtas Mixed bruschette	15.90
FRITTURA DI CALAMARI Calamares fritos Fried small squids	16.90
TAGLIERE MISTO Plancha de embutidos y quesos italianos Italian cold-cuts & cheeses platter	19.90

CHICKEN NUGGETS (para niños for kids)	10.50
SPAGHETTI TOMATO (para niños for kids)	9.50

SERVICIO DE PAN	bread service	2.90
ALIOLI	aioli	2.50
ACEITUNAS	olives	2.50



DALILÍ

ITALIAN EXPERIENCE

ITALIAN CUISINE

COCKTAIL BAR

PIZZA CLASSICA

MARGHERITA 13.90

salsa tomato DOP · mozzarella fior di latte · Grana Padano · albahaca · aceite EVO
DOP tomato sauce · fior di latte mozzarella · Grana Padano · basil · EVO oil

MARINARA 15.90

salsa tomato DOP · anchoas · aceitunas negras · alcaparras · tomates cherry Piennolo · orégano · aceite EVO
DOP tomato sauce · anchovies · black olives · capers · cherry tomatoes · Piennolo · oregano · EVO oil

BUFALINA 15.90

salsa tomato DOP · mozzarella de búfala · Grana Padano · tomates cherry · aceite EVO · albahaca
DOP tomato sauce · mozzarella di bufala · Grana Padano · cherry tomatoes · EVO oil · basil

SICILIANA 15.90

salsa tomato DOP · mozzarella fior di latte · tiras de berenjenas fritas · escamas de pecorino · albahaca
DOP tomato sauce · fior di latte mozzarella · fried eggplant strips · flakes of pecorino · basil

DIAVOLA 15.50

salsa tomato DOP · mozzarella fior di latte · salami spianata picante · aceite EVO · albahaca
DOP tomato sauce · fior di latte mozzarella · spicy spianata salami · EVO oil · basil

COTTO E FUNGHI 16.50

salsa tomato DOP · mozzarella fior di latte · jamón york · champiñones salteados · aceite EVO · albahaca
DOP tomato sauce · fior di latte mozzarella · ham · sautéed mushrooms · EVO oil · basil

4 FORMAGGI 16.50

fondue de parmesano · mozzarella fior di latte · gorgonzola · queso de cabra · escamas de pecorino · miel
parmesan fondue · fior di latte mozzarella · gorgonzola · goat cheese · flakes of pecorino · honey

PIZZA GOURMET

CASERTANA 17.50

crema de friarielli · mozzarella fior di latte · salchicha italiana · escamas de pecorino · aceite EVO
friarielli cream · fior di latte mozzarella · italian sausage · flakes of pecorino · EVO oil

TOSCANA 18.50

crema de trufa · mozzarella fior di latte · enrolladas de panceta · Grana Padano · aceite EVO
truffle cream · fior di latte mozzarella · pancetta rolls · Grana Padano · EVO oil

CARBONARA DOP 16.90

fondue de pecorino · mozzarella fior di latte · panceta · crema de huevos · pimienta negra · aceite EVO
pecorino fondue · fior di latte mozzarella · pancetta · eggs cream · black pepper · EVO oil

DIAVOLA 2.0 17.50

salsa tomato DOP · salami 'nduja y spianata picantes · fondue de pecorino · stracciatella de burrata · aceite EVO
DOP tomato sauce · spicy 'nduja & spianata salamis · pecorino fondue · burrata stracciatella · EVO oil

DALILÍ 17.90

crema de pistachos · mozzarella fior di latte · mortadella · stracciatella de burrata · escamas de ricotta · albahaca
pistachio cream · fior di latte mozzarella · mortadella · burrata stracciatella · flakes of ricotta · EVO oil · basil

DON LERRO 17.50

ragu de tomate · mozzarella fior di latte · albondigas de ternera al ragu · Grana Padano · aceite EVO · albahaca
tomato ragout · fior di latte mozzarella · beef meat balls in ragout · Grana Padano · EVO oil · basil

MEDITERRANEA 23.90

salsa tomato DOP · tomates cherry Piennolo · mariscos variados · aceite aromatizado con ajo
DOP tomato sauce · cherry tomatoes · Piennolo · mixed seafood · garlic oil

PARMA 17.90

fondue de parmesano y mozzarella · tomates cherry Piennolo · jamón de Parma · trocitos de burrata · aceite EVO
parmesan & mozzarella fondue · cherry tomatoes Piennolo · Parma ham · burrata stripes · EVO oil

BOSCAIOLA 16.90

mozzarella fior di latte · champiñones salteados · jamón Speck · pimienta negra · aceite EVO
fior di latte mozzarella · sautéed mushrooms · speck ham · black pepper · EVO oil · basil

DESSERTS

DALILÍ
ITALIAN EXPERIENCE

CANNOLO SICILIANO

7.50

Bizcocho crujiente relleno de crema de ricotta dulce, adornado con pepitas de chocolate y granitos de pistacho
Crunchy biscuit filled with sweet ricotta cream, garnished with chocolate chips & pistachio grains

TIRAMISÙ EXPRESS

7.50

Tiramisù clásico con savoiardi bañados de café, crema de mascarpone y polvo de cacao
Classic Tiramisù with savoiardi dipped in coffee, mascarpone cream & cocoa powder



DUOMO 3 CIOCCOLATI

7.90

Domo de cacao relleno de tres chocolates, glaseado de chocolate negro y granitos de avellanas
Cocoa dome filled with three chocolates, dark chocolate glaze & hazelnut grains

ITALIAN CHEESECAKE

7.50

Tarta de queso con crema de ricotta dulce y gotas de chocolate rellenas en una masa quebrada
Cheesecake with sweet ricotta cream and chocolate drops stuffed in a shortcrust pastry



SORBETTO AL LIMONE

4.50

Helado artesanal de limón natural
Natural artisan lemon gelato

CAFÉ GOURMAND

7.00

Café con trío de mignardises, a la crema de pistacho, crema de chocolate y avellanas, y crema de ricotta
Coffee alongside a trio of delicacies, filled with pistachio cream, chocolate and hazelnut cream & sweet ricotta cream



REFresco

Agua natural 0,5 L	3.00
Agua con gas 0,5 L	3.40
Coca Fanta Schweppes Sprite Ice tea	3.40
Ginger beer	3.60
Bitter Kas	3.40
Zumo natural de naranja fresh orange juice	5.20
Zumo melocotón piña manzana	3.20
Juice peach pineapple apple	

CERVEZA

	caña	pinta
Estrella Galicia (de barril draft beer)	3.60	5.40
Estrella Galicia Tostada 0.0 (alcohol free)	3.70	

CRAFT BEER

Sa Roqueta	4.90
Mallorcan soft pilsner, balanced aroma	
Mallorca Ale	4.90
Mallorcan pale ale, bitter hop in malt body	
Another F**king IPA	5.20
Mallorcan English IPA, strong hop	

APERITIVO

	copa	1 L
Sangria	6.50	26.00
Tinto de verano	5.40	
Canonita (Mallorcan orange aperitif)	5.40	
Vermut Muntaner (Mallorcan vermouth)	5.20	
Vermut Rivera	5.00	
Vermouth Padró Rojo Clásico	5.70	
Vermouth Padró Blanco Reserva	6.10	
Martini Rosso Bianco	4.70	
Oporto Ricard	4.90	

SPIRIT

Grappa, Sambuca, Baileys, Fernet Branca, Amaretto, Limoncello, Hierbas de Mallorca	5.50
Whisky Brandy (varias marcas various brands)	VAR.

CAFE

Espresso Ristretto Americano	2.00
Espresso macchiato Cortado	2.20
Café con leche	3.10
Cappuccino	4.50
Latte macchiato	4.40
Café frappé	5.20
Té e infusiones	2.90

MOCKTAIL

PEACHY SPLASH	9.50
té negro · zumo piña · puré melocotón · sirope canela	
black tea · pineapple juice · peach purée · cinnamon syrup	
TROPICAL SPICY 🍷	9.90
zumo naranja · sirope de mango · granadina · Sriracha	
orange juice · mango syrup · grenadine · Sriracha spice	

COCKTAIL

NEGRONI	12.00
ginebra · vermut rojo · Campari	
gin · red vermouth · Campari	
MOJITO	11.50
ron · lima · hierbabuena · soda	
rum · lime · mint · sparkling water	
MOSCOW MULE	12.00
vodka · lima · ginger beer	
vodka · lime · ginger beer	
PIÑA COLADA	11.50
ron · licor de coco · puré de coco · zumo de piña	
rum · coconut liqueur & purée · pineapple juice	
WHISKY SOUR	12.00
whisky · limón · espuma vegana	
whisky · lemon · vegan foam	
MARGARITA	12.00
tequila · triple sec · lima	
tequila · triple sec · lime	
DISARONNO SOUR	12.00
amaretto · limón · espuma vegana	
amaretto · lemon · vegan foam	
ESPRESSO MARTINI	12.00
café · vodka · licor de café	
coffee · vodka · coffee liqueur	

Author Cocktail

REVOLUCIÓN	13.00
spicy ginebra · vermut rojo · amaretto · lima	
spicy gin · red vermouth · amaretto · lime	
COCO MOJITO	12.00
ron · lima · leche y licor de coco · hierbabuena	
rum · lime · coconut cream · coconut liqueur · mint	
ITALIAN FLIRT	13.00
vodka · licor de café · Baileys · amaretto · leche	
vodka · coffee liqueur · Baileys · amaretto · milk	
PALMA ISLAND	14.00
vodka · tequila · ron · ginebra · blue curaçao	
vodka · tequila · rum · gin · blue curaçao	
ISLAY SOUR	14.00
whisky irlandés · limón caramelizado · espuma vegana	
irish whisky · caramelised lemon · vegan foam	

SPRITZ TIME

APEROL SPRITZ	10.00
prosecco · Aperol · soda	
prosecco · Aperol · sparkling water	
LIMONCELLO SPRITZ	10.50
prosecco · limoncello · soda	
prosecco · limoncello · sparkling water	
HUGO SPRITZ	10.00
prosecco · licor de saúco · hierbabuena · soda	
prosecco · elderflower liqueur · mint · sparkling water	
MANGO SPRITZ	10.50
prosecco · sirope de mango · zumo de naranja · soda	
prosecco · mango syrup · orange juice · sparkling water	
ITALICUS SPRITZ	10.50
prosecco · licor de bergamota · soda	
prosecco · bergamot liqueur · sparkling water	
VERMUSPRITZ	10.50
prosecco · vermut rojo · hierbabuena · soda	
prosecco · red vermouth · mint · sparkling water	

CARTA DE VINOS

WINE SELECTION



Duc de Foix 6.50 28.00
Cava Brut D.O. Catalunya, Spain

Blanco espumoso, redondo, persistente
Sparkling white, round, lingering



La Vie en Rose 31.00
Cava Brut Rosé D.O. Requena, Spain

Rosado espumoso superior, afrutado
Superior sparkling rosé, fruity



Campagnola Blush 5.50 24.00
Pinot Grigio Rosato D.O.C. Veneto, Italy

Rosado seco, mineral, afrutado
Dry rosé, mineral, fruity



Minuty M 33.00
Rosé D.O.P. Côtes de Provence, France

Rosado superior, ligero, toque de dulzura
Superior rosé, light, touch of sweetness

BLANCO



Marqués de Cáceres 5.50 24.00
Verdejo D.O. Rueda, Spain

Blanco seco, mineral, frutal
Dry white, mineral, fruity



Enate Chardonnay 234 6.50 28.00
Chardonnay D.O. Somontano, Spain

Blanco seco, afrutado, mineral, con cuerpo
Dry white, fruity, mineral, full-bodied



Tramin Pinot Grigio 7.00 30.00
Pinot Grigio D.O.C. Alto Adige, Italy

Blanco seco, afrutado, intenso
Dry white, fruity, intense



Ti Amo Vermentino 28.00
Vermentino I.G.P. Salento, Italy

Blanco seco, persistente, notas especiadas
Dry white, lingering, notes of spices



Can Axartell Blanco 31.00
Vi de la Terra I.G.P. Pla I Llevant, Mallorca

Blanco afrutado, cremoso, mediterráneo
Fruity white, creamy, Mediterranean



Lolo Albariño 29.00
Albariño D.O. Rias Baixas, Spain

Blanco seco, afrutado, aromático
Dry white, fruity, aromatic



Fiano Mastroberardino 36.00
Fiano di Avellino D.O.C.G. Campagna, Italy

Vino de crianza, sabor delicado, con cuerpo, evidentes notas florales
Aging white wine, delicate flavour, full-bodied, obvious floral notes

TINTO



Aullido Tempranillo 5.50 24.00
Tempranillo D.O.C. Rioja, Spain

Tinto intenso, afrutado
Intense red, fruity



Talò Primitivo 6.50 28.00
Primitivo di Manduria D.O.P. Salento, Italy

Tinto tánico, afrutado, marino
Tannic red, fruity, marine



Spezieri Col d'Orcia 28.00
Montalcino I.G.T. Toscana, Italy

Tinto intenso, tánico, aromático, con cuerpo
Intense red, tannic, aromatic, full-bodied



Celeste Roble 29.00
Tempranillo D.O.C. Ribera del Duero, Spain

Tinto frutal, tanino suave, ahumado fino
Fruity red, light tannin, slight smoky



Can Axartell Tinto Uno 30.00
Vi de la Terra I.G.P. Pla I Llevant, Mallorca

Tinto seco, afrutado, aroma mediterráneo
Dry red, fruity, Mediterranean aroma



Marqués de Cáceres Reserva 34.00
Tempranillo D.O.C. Rioja, Spain

Tinto de Rioja Alta, taninos sedosos definidos 20 meses en barricas de roble francés
Rioja Alta red, defined silky tannins 20 months in French oak barrels



Viña Ardanza Reserva 42.00
Tempranillo, Garnacha D.O.C. Rioja, Spain

Tinto de guarda superior, amplio retrogusto, frutado sutil, notas especiadas
Superior red wine of guard, long aftertaste, subtle fruity, notes of spices