

The background of the image is a dark, textured surface, possibly a stone or slate countertop. On the left side, there is a cluster of ripe, red tomatoes still attached to their green vine. In the center, a glass bottle of golden olive oil is partially visible. In the foreground, there are some sliced lemons and a few small, dark peppercorns scattered on the surface. The word "Tuscan" is written in a large, stylized, magenta font with a white outline, dominating the center of the image.

Tuscan

Restaurante Pizzería

Ensaladas

ENSALADA DE POLLO "HAWAI"	13,00
CHCKEN SALAD	
ENSALADA DE BURRATA	15,25
CON TOMATE ROSA, AGUACATE, VENTRESCA Y VINAGRETA DE PISTACHO	
BURRATA SALAD WITH PINK TOMATO, AVOCADO, VENTRESCA AND PISTACHIO VINAIGRETTE	
ENSALADA ESPECIAL "TOSCANA"	13,50
SPECIAL SALAD "TOSCANA"	

Sopas

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA CON TOSTA DE BRIOCHE	7,35
GRATIN ONION SOUP	
SOPA DE AJO CASTELLANA	7,35
CASTELLANA GARLIC SOUP	

Entrantes

CAMEMBERT FRITO CON MERMELADA DE TOMATE RAF	14,00
FRIED CAMEMBERT WITH TOMATO RAF	
GAMBAS AL CURRY CON ARROZ SALTEADO	18,25
CURRIED PRAWNS WITH SAUTÉED RICE	
GAMBÓN AL PIL -PIL CON PATATAS SALTEADAS	19,00
PIL-PIL KING PRAWN WITH SAUTÉED POTATOES	
REVUELTO DE SETAS Y GAMBAS CON TOSTAS DE PAN DE CRISTAL	15,50
SCRAMBLED EGGS WITH MUSHROOMS AND PRAWNS WITH CRYSTAL BREAD TOAST	
PROVOLETA A LOS CUATRO QUESOS CON PAN PIZZA	14,25
PROVOLETA TO THE FOUR CHEESES WITH BREAD PIZZA	
CESTA DE AGUACATE CON GAMBAS Y SALSA ROSA	17,50
AVOCADO BASKET WITH PRAWNS AND PINK SAUCE	
MILHOJAS DE BERENJENA CON QUESO Y CEBOLLA CARAMELIZADA	15,25
STRUDEL OF EGGPLANT WITH CHEESE AND CARAMELIZED ONION	
SURTIDO DE CROQUETAS CASERAS (8 UNIDADES)	15,50
ASSORTMENT OF HOMEMADE CROQUETTES	
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO Y FOIE RALLADO	16,50
BROKEN EGGS WITH IBERIAN HAM AND GRATED FOIE	

PAN DE LA CASA 1,35 / POR PERSONA
HOUSE BREAD 1,35 / PER PERSON

PRECIOS CON IVA INLUIDO
PRINCE WITH IVA INCLUDED

Pescados

BACALAO GRATINADO CON MUSELINA DE AJO TOSTADO Y BASE DE PISTO	20,50
COD GRATIN WITH TOASTED GARLIC MUSLIN AND RATATOUILLE BASE	
CALAMAR NACIONAL EN ACEITE CON AJO TOSTADO O ENCEBOLLADO	22,00
NATIONAL SQUID IN OIL WITH ROASTED GARLIC OR ONION	
RAPE A LA MARINERA (ESPECIALIDAD DEL CHEF)	23,50
MONKFISH TO THE SALIOR	
BACALAO CONFITADO CON ALMEJAS Y GAMBAS	21,50
COD CONFIT WITH CLAMS AND PRAWNS	

Carnes

ROLLITO DE PLUMA IBÉRICA RELLENO DE BOLETUS Y PARMESANO	20,50
IBERIAN FEATHER ROLL STUFFED WITH BOLETUS AND PARMESAN	
PECHUGA DE POLLO AL CURRY CON ARROZ	17,25
CHICKEN BREAST CURRY WITH RICE	
CODILLO DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO	17,50
BAKED PORK KNUCKLE IN ITS JUICE	
ESCALOPE PARMESANO CON ESPAGUETI	15,25
PARMESAN SCHINTZEL WITH SPAGHETTI	
SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO	18,00
IBERIAN PORK TENDERLOIN	
SOLOMILLO DE VACA MADURADA A LA BRASA 350 GR	24,00
GRILLED MATURED COW SIRLOIN 350 GR	
SOLOMILLO DE BUEY CON RULO DE QUESO Y CEBOLLA CARMELIZADA	25,50
BEEF TENDERLOIN WITH CHEESE ROLL AND CARAMELIZED ONION	
SOLOMILLO DE TERNERA PREMIUM 350 GR	25,00
PREMIUM BEEF TENDERLOIN 350 GR GRILLED	
CARRILLADA DE BELLOTA AL VINO TINTO	19,50
ACORN-FED CHEEKS IN RED WINE	
SALSAS: CHAMPIÑONES, PIMIENTA, ROQUEFORT O A LA PARRILLA	2,00
SAUCES: MUSHROOMS, PEPPER, ROQUEFORT	

PAN DE LA CASA 1,35 / POR PERSONA
HOUSE BREAD 1,35 / PER PERSON

PRECIOS CON IVA INLUIDO
PRINCE WITH IVA INCLUDED

Pasta Fresca

SPAGHETTI CON SETAS Y GAMBAS O MARINERA SPAGHETTI WITH MUSHROOMS AND PRAWNS OR MARINERA	15,75
SPAGHETTI BOLOÑESA O CARBONARA O PESTO SPAGHETTI BOLOGNESE OR CARBONARA OR PESTO	13,15
RAVIOLIS BRASATI	16,00
MACARRONES AL ROQUEFORT ROQUEFORT MACARONI	14,25
BERENJENA PARMESANA EGGPLANT PARMESAN	15,25
LASAÑA MIXTA MIXED LASAGNA	14,25
CANELONES DE SETAS Y GAMBAS · ESPECIALIDAD DEL CHEF · CANNELLONI WITH MUSHROOMS AND PRAWNS · CHEF'S SPECIALITY ·	14,75
CANELONES TRADICIONALES DE CARNE Y PATÉ CANNELLONI	13,25
ÑOQUIS AL PESTO, BOLOÑESA, CARBONARA, 4 QUESOS, ROQUEFORT GNOCCHI WITH PESTO, BOLOGNESE, CARBONARA, FOUR CHEESES, ROQUEFORT	14,25
FIOCHI DE PERA A LOS CUATRO QUESOS PEAR FIOCCHI WITH FOUR CHEESES	15,50
LUNETTE DE QUESO DE CABRA, CEBOLLA CARAMELIZADA CON SALSA DE PISTACHO GOAT CHEESE LUNETTE, CARAMELIZED ONION WITH PISTACHIO SAUCE	15,50
LUNETTE DE MANZANA CON SALSA DE QUESO Y NUECES APPLE LUNETTE WITH CHEESE AND WALNUT SAUCE	15,50
RAVIOLI DE CARNE EN SALSA POMODORO Y PARMESANO MEAT RAVIOLI IN POMODORO AND PARMESAN SAUCE	15,50
TRIPASTI TOSCANA TRES PASTAS DIFERENTES DEL CHEF THREE DIFFERENT PASTA FROM THE CHEF	18,25
PANCEROTI DE GAMBAS Y VIEIRAS CON SALSA DE AZAFRÁN Y PIMIENTA ROSA OF PRAWNS AND SCALLOPS WITH SAFFRON SAUCE AND PINK PEPPER	17,25
TAGLIATELLE DE CARRILLADA IBÉRICA Y LASCAS DE PARMESANO OF IBERIAN PORK CHEEK AND PARMESAN FLAKES	17,25

PAN DE LA CASA 1,35 / POR PERSONA
HOUSE BREAD 1,35 / PER PERSON

PRECIOS CON IVA INLUIDO
PRINCE WITH IVA INCLUDED

Pizzas Caseras

ESPECIAL TOSCANA <i>Tomate, mozzarella, champiñones, jamón york, atún y alcaparras</i> Tomato, mozzarella, mushrooms, york ham, tuna and caper	13,75
CAPRICHOSA <i>Tomate, mozzarella, alcachofas, champiñones y jamón york</i> Tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms and york ham	13,50
CALZONE <i>“Cerrada” Tomate, mozzarella, champiñones y jamón york</i> “Closed” Tomato, mozzarella, mushrooms and york ham	13,50
CALZONE ESPECIAL <i>“Cerrada” Tomate, mozzarella, champiñones, jamón york, bacon y huevo</i> “Closed” Tomato, mozzarella, mushrooms, york ham, bacon and egg	15,25
CUATRO ESTACIONES <i>Tomate, mozzarella, champiñones, salami, cebolla y pimiento</i> Tomato, mozzarella, mushrooms, salami, onion and pepper	13,50
NAPOLITANA <i>Tomate, mozzarella, alcaparras y anchoas</i> Tomato, mozzarella, caper and anchovies	13,00
AMERICANA <i>Tomate, mozzarella, carne, cebolla, salami y picante</i> Tomato, mozzarella, meat, onion, salami and spicy	13,50
BURINO <i>Tomate, mozzarella y salami</i> Tomato, mozzarella and salami	13,00
ARLEQUINO <i>Tomate, mozzarella, jamón york, atún y salami</i> Tomato, mozzarella, york ham, tuna and salami	13,50
BURINO <i>Tomate, mozzarella y salami</i> Tomato, mozzarella and salami	12,80
SICILIANA <i>Tomate, mozzarella, alcaparra, cebolla y anchoas</i> Tomato, mozzarella, caper, onion and anchovies	13,80
MARGARITA <i>Tomate y mozzarella</i> Tomato and mozzarella	12,05
MARINERA <i>Tomate, mozzarella, gambas, atún y salmón</i> Tomato, mozzarella, prawns, tuna and salmon	16,30
VEGETAL <i>Tomate, mozzarella, champiñones, pimiento, cebolla, alcachofas y crema de espárragos</i> Tomato, mozzarella, mushrooms, pepper, onion, artichokes and asparagus cream	14,50
VENECIA <i>Tomate, mozzarella, camembert y pepperoni</i> Tomato, mozzarella, camembert and pepperoni	15,50
PROSCIUTTO <i>Tomate, mozzarella y jamón york</i> Tomato, mozzarella and york ham	13,00
CARBONARA <i>Mozzarella, emmental, gouda, champiñones, bacon, cebolla y salsa carbonara</i> Mozzarella, emmental, gouda, mushrooms, bacon, onion and carbonara sauce	14,00
CAMPAÑOLA <i>Tomate, mozzarella, jamón york y champiñones</i> Tomato, mozzarella, york ham and mushrooms	13,50
ITALIANA <i>Tomate, mozzarella, cebolla y carne picada</i> Tomato, mozzarella, onion and meat	13,50
GIOVANI <i>Tomate, mozzarella, jamón york y atún</i> Tomato, mozzarella, york ham and tuna	13,50
CUATRO QUESOS <i>Tomate, mozzarella, emmental, roquefort, gouda y cheddar</i> Tomato, mozzarella, emmental, roquefort, gouda and cheddar	14,80
CHEFF <i>Tomate, mozzarella, bacon, gambas, atún, roquefort y huevo</i> Tomato, mozzarella, bacon, prawns, tuna, roquefort and egg	15,50
AHUMADA <i>Tomate, mozzarella, salmón y gambas</i> Tomato, mozzarella, salmon and prawns	16,05
BARBACOA <i>Tomate, mozzarella, pollo, bacon, huevo y salsa barbacoa</i> Tomato, mozzarella, chicken, bacon, egg and barbecue sauce	15,25
HAWAII <i>Tomate, mozzarella, jamón york y piña natural</i> Tomato, mozzarella, york ham and natural pineapple	13,50
SAJONIA <i>Tomate, mozzarella, lomo sajonia, parmesano y aceite de oliva</i> Tomato, mozzarella, lomo saxony, parmesan and olive oil	14,80
IBÉRICA <i>Tomate natural, mozzarella, jamón ibérico, parmesano, rúcula y aceite de oliva</i> natural tomato, mozzarella, iberian ham, parmensan, arugula, olive oil	16,00
TORONTO <i>Tomate, mozzarella, pollo kebab, salsa de yogurt y cebolla charlota</i> Tomato, mozzarella, chicken kebab meat, yogurt sauce and Charlota onion	14,80
BOLONIA <i>Tomate, mozzarella, mortadela de pistacho, burrata fresca y cherry confitado</i> Tomato, mozzarella, pistachio bologna, fresh burrata and cherry confit	15,50
APULIA <i>Tomate, mozzarella, burrata, ricotta, cherry's y albahaca fresca</i> Tomato, burrata, ricotta, cherry's and fresh basil	15,00
CALABRIA <i>Mozzarella, queso de cabra, pasas y cebolla caramelizada</i> Mozzarella, goat cheese, raisins and caramelized onion	15,00
TURCA “ESPECIALIDAD DEL CHEF” <i>Mozzarella, cebolla, queso Emmental, carne de kebab y salsa de yogurt artesana</i> Mozzarella, onion, Emmental cheese, kebab meat and artisan yogurt sauce	14,75

PAN DE LA CASA 1,35 / POR PERSONA
HOUSE BREAD 1,35 / PER PERSON

PRECIOS CON IVA INLUIDO
PRINCE WITH IVA INCLUDED

Postres Caseros

TIRAMISÚ CASERO 6,50

Exquisito dulce que combina un sabor suave a café y un intenso sabor a cacao
Exquisite sweet that combines a smooth coffee flavor and an intense cocoa flavor

TARTA DE 3 CHOCOLATES 6,00

Triple sabor a chocolate: Chocolate negro, con leche y blanco
Triple chocolate flavor: Dark chocolate, with milk and white

LECHE FRITA CON HELADO 6,50

Nuestra tradicional leche frita acompañada de helado de turrón
Our traditional fried milk accompanied by nougat ice cream

CRÊPE 6,50

Relleno de crema, bañado en chocolate caliente acompañado de nata
Cream filling, bathed in accompanied hot chocolate cream

PIÑA NATURAL AL GUSTO 5,90

Piña 100% Natural al gusto
Natural 100% Pineapple

TARTA DE QUESO 6,00

Suave crema de queso acompañada de frutas del bosque y nata chantilly
Soft cream cheese accompanied by berries and cream chantilly

TARTA DE ZANAHORIA 6,25

Acompañada de frutas del bosque y crema sobre mascarpone
Accompanied by forest fruits and cream on mascarpone

COULANT DE PISTACHO 6,00

Sobre espejo de crema inglesa
About english cream mirror

NATILLAS 5,50

Cremosas natillas con aroma a vainilla y canela
Creamy custard with aroma vanilla and cinnamon

BOMBONCITOS HELADOS 6,00

10 Unidades • 10 Units

CREMA CATALANA 5,90

Copa espumosa de crema catalana con aroma a vainilla y canela
Foamy glass of cream Catalan with vainilla and cinnamon aroma

PRECIOS CON IVA INCLUIDO
PRINCE WITH IVA INCLUDED

Vinos

Toscana

Vinos Blancos

PALACIO DE BORNOS
VERDEJO 15€



AZZULO
SEMIDULCE 14,50€



SOMMOS COLECCION
GEWURZTRAMINER 18,50€



PALACIO DE BORNOS
VERDEJO FRIZZANTE 14,50€



SECRETO DE CANDELA
ALBARINO 18,50€



YLLERA CHARDONNAY
SAUVIGNON Y VERDEJO 14,50€



Toscana

Vinos Rosados

PALACIO DE BORNOS
FRIZZANTE 14,50€



SOLO CENTIFOLIA
CARNACHA 14,50€



Toscana

Cavas

GRAMONA
RESERVA 23,50€



JUVE Y CAMPS
RESERVA DE LA FAMILIA 24,50€



Toscana

Vinos Blancos

PALACIO DE BORNOS
VERDEJO 15€



AZZULO
SEMIDULCE 14,50€



SOMMOS COLECCION
GEWURZTRAMINER 19€



PALACIO DE BORNOS
VERDEJO FRIZZANTE 14,50€



SECRETO DE CANDELA
ALBARINO 18,50€



YLLERA CHARDONNAY
SAUVIGNON Y VERDEJO 14,00€



Toscana

Vinos Rosados

PALACIO DE BORNOS
FRIZZANTE 14,50€



SOLO CENTIFOLIA
CARNACHA 14,50€



Toscana

Cavas

GRAMONA
RESERVA 23,50€



JUVE Y CAMPS
RESERVA DE LA FAMILIA 27€



D.O. Ribera del Duero



PRUNO 2013
TEMPRANILLO Y CABERNET 20€



40€ TOMAS POSTIGO 2013
TINTAFINA Y MERLOT

D.O. Rioja



18,50€ IZADI 2015
TEMPRANILLO



Toscana Carta de Vinos