

PIZZA

Leggera..... 10,90€

Salsa de tomate con nuestro pesto a la genovese, rúcula fresquísima, queso feta, mozzarella de búfala, tomatitos cherry, todo recubierto con finísimas escamas de Parmigiano Reggiano.

Barbacoa..... 9,50€

Sobre nuestra base de tomate y mozzarella, bacon crujiente, huevo duro y salsa barbacoa.

Doydos 10,50€

La clásica cuatro quesos, fusionando dos quesos italianos y dos españoles.

Flamenca 11,50€

Sin tomate, con habitas, huevo escalfado y jamón de Recebo.

A lo Rico 11,50€

Nuestra base de rico tomate y mozzarella, con solomillo de ternera salteado con porcini y trufas.

Parmesana 9,50€

Clásica receta de las Berenjenas Parmesana en una pizza.

Cantábrica 16,50€

Tomate kumato natural, exquisita mozzarella de búfala y auténticas anchoas del Cantábrico.

Bambino..... 9,50€

Sobre una base de salsa de tomate y mozzarella, algunas lonchas de nuestro sabroso jamón dulce.

BEBIDAS

Coca Cola / Refrescos 1,90€

Agua mineral
(Acqua Bona) 1,90€

Agua mineral con gas
(Acqua Bona)..... 2,50€

Zumos Minute Maid
(Piña, melocotón, naranja, tomate) 2,50€

Cerveza de barril o similar 1,82€

Doble cerveza 3,00€

Tinto de verano..... 1,82€

Limonada fresca 3,50€

Copa de sangría 3,50€

Jarra de cerveza o tinto de verano..... 9,00€

Jarra de sangría 15,50€

Home-made vermouth..... 3,50€

Daura ☒ **3,00€**

Inedit (Ferran Adrià) **3,50€**

Estrella Levante **2,50€**

Voll-Damm **3,00€**

Todos los precios se incrementarán un 10% en concepto de IVA.

Sin gluten ☒

POSTRES

Volcán de Chocolate 7,00€

Mini tartaleta de chocolate crujiente por fuera y tierno por dentro, con helado de vainilla.

Cannoli Siciliani (3 unidades) 4,50€

Barquillos de milhoja con crema de queso y crema pastelera.

Tiramisú Semifreddo 5,50€

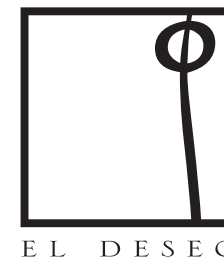
Semifrío de tiramisú recubierto con una crema caliente de café.

☒ “Migas” de Merengue 6,00€

Merengue cuidadosamente desmenuzado, acompañado de frutos rojos del bosque con nata montada al perfume de vainilla.

☒ Mojito del Deseo 6,90€

Macedonia de fruta exótica con ron miel, cubierta de sorbete de lima y hierbabuena.



EL DESEO



Mediterraneo Lifestyle

¡Pruebe nuestros cocktails!

Pida el que pida, siempre le serviremos el mejor

Daiquiri, Mojito, Whisky Sour...



Aperol Spritz, Rossini, Tommy's Margarita...



PEQUEÑAS LOCURAS PARA PICAR

“Trufas” de Bacalao..... 10,50€

Divertidas croquetas de bacalao disfrazadas de trufa negra.

Frittatina Mare Monti..... 9,90€

Sabrosa tortilla finita al estilo italiano con habas, gambas y crujiente de ibérico.

🚫 Papas Bravas 8,90€

Reinventamos este clásico eterno... Pruébalos!!

“Parmesano” de bufala. 10,90€

No te puedes ir sin probarlo 6,90€ (media)

ENSALADAS

🚫 Ensalada Deseo 9,50€

Ensalada de temporada con queso de cabra, manzana, piñones, uvas pasas y agridulce de miel de caña.

Remojón Granadino 10,50€

Carpaccio de bacalao ahumado con granada fresca, escarola y mayonesa de bacalao.

🚫 Delirio de Tomate..... 9,00€

Tres variedades de tomate aliñado con pesto de su propio jugo.

Ensalada de Pollo..... 10,50€

En una cesta de pasta filo, láminas de pollo con espuma de stracchino y verdura fresca.

CRUDOS

Atún “Diverso” 18,50€

Rico atún de almadraba con soja, sésamo y aguacate... Pruébalos!

Carpaccio de Gambas.. 16,50€

Gambas blancas, aceite de oliva, fresquísima burrata y un toque de crema de piquillos.

🚫 Steak Tartare..... 18,50€

Un clásico en versión “Deseo”.

MUSEUM REAL
RESERVA

una obra de arte **19,50€**



Todos los precios se incrementarán un 10% en concepto de IVA.

Sin gluten

ENTRANTES

🚫 Templada de Pulpo y Patata ... 13,50€

Tierno tentáculo de pulpo, braseado con patatas al vapor y un ali-oli rosado único.

Huevos rotos..... 12,50€

Tallín de huevo cocinado a baja temperatura, patatas, fonduta de fina trufa negra y taquitos de jamón de recebo.

Mollejas del Deseo 13,00€

Blanquísimas mollejas de cordero rostada con Topinambur, sólo para los más entendidos.

FRITURAS

Alcachofas della Nonna 3,30€/u.

Riquísimas alcachofas confitadas y fritas al estilo “Deseo”.

Cartuchito Andaluz 12,90€

Tiernos calamares acompañados de un fresquísimo colorido de verduras, fritos al punto y servido en cono de papel.

ARROCES

🚫 Risotto Poesía 11,50€

Arroz con crema de azafrán y setas glaseadas.

Risotto “de Moda” 12,90€

Con delicado queso taleggio fundido, trufa negra y foie-gras rallado.

🚫 Risotto Verde 11,50€

Arroz con fresca crema de alcachofas, habas y espárragos.



MEDRANO IRAZU
CRIANZA Vinos de autor desde 1984 **18,50€**



Más de Medrano
RIOJA Vinos de autor desde 1984 **23,50€**

Todos los precios se incrementarán un 10% en concepto de IVA.

Sin gluten

PASTA

Lasagna Clásica..... 9,50€

Receta tradicional de pasta casera condimentada con bechamel y bolognesa.

Cappeletti Madrid..... 12,90€

Un gran mito transformado en pasta, que cocinado en nata, es rematado con anchoas del Cantábrico y crujiente de ibérico.

Chitarrina Bogavante.... 18,50€

Spaghetti de pasta casera cocinados con el bogavante más fresco.

Tagliolini Carbonara de trufa . 12,90€

Un clásico eterno, con carrillera tostada y trufa, todo un gozo.

Agnolotti a la Campesina 11,50€

Rica pasta fresca rellena de parmesano salteado con setas y espinacas frescas, y almendra tostada.

PLATOS ÚNICOS

🚫 Calamar Espartano 17,50€

A la plancha, limpio, y con su verdurita.

🚫 Bacalao a la Parmesana.. 18,50€

Bacalao cocinado a baja temperatura con puré de berenjena y tomate asado.

Solomillo Rossini 21,90€

Solomillo de ternera laminado, sobre salsa de foie, con hojas de verdura y costra de trufa y parmesano.

Tagliata 20,50€

Tierna carne roja fileteada con rucola y parmesano.



Aperol Spritz

¡Pruebe nuestros cocktails!

Pida el que pida, siempre le serviremos el mejor

Todos los precios se incrementarán un 10% en concepto de IVA.

Sin gluten