



BY FLORENTINE

ITALIA

FLORENCE

SUEZIA 2023



Desde los cielos bañados por el sol hasta los mares tranquilos, la vida en el Mediterráneo siempre ha estado marcada por los ritmos de la naturaleza.

Cielo celebra esta conexión ofreciendo un lugar donde el horizonte se encuentra con el alma. Elevado sobre el mundo, nuestro rooftop es un santuario para disfrutar de la belleza del momento presente.

Bajo las estrellas o bañado por una luz dorada, le invitamos a saborear los sabores, aromas y recuerdos que solo cobran vida cuando se comparten en buena compañía.



@florentine_spain

CÓCTELES

CLÁSICOS, CON UN TOQUE ESPECIAL

EPRALINE ESPRESSO MARTINI 22
Santa Teresa 1796, Mr Black, mantequilla de cacahuete, vainilla, café

PORNSTAR MARTINI 22
Grey Goose infusionado con vainilla, Italicus, fruta de la pasión, tonka

MARGARITA 22
Patron Silver, Lima, Cointreau, cordial de sandía

SGROPPINO 22
Prosecco, sorbet de limón, Grey Goose

PALOMA 22
Patrón Reposado, Ilegal mezcal, Cynar, jengibre, hibisco, refresco rosa

AMARETTO SOUR 22
Dewar's 12, Amaretto Disaronno, fruta de la pasión, canela, clara de huevo

BARREL AGED NEGRONI 22
Bombay Sapphire, Campari, Martini Rubino

BASIL SMASH 22
Bombay sapphire, albahaca, limón

RISERVA DEL CIELO

OCEAN DROP MARTINI 130
Grey Goose Altius, ostra

HEAVEN MARGARITA 135
Patrón El Alto, triple seco, limón, sal Maldon

SEASONAL

KING KONG HIGHBALL 22
Santa Teresa 1796, crema de cacahuete, plátano, mango, agua de coco

FIG AFFAIR 22
Dewar's 12, Pedro Ximénez, higo, soda de hoja de higuera

BUTTERFLY COLADA 22
St Germain, Patrón Silver, prosecco, lichi, coco, flor de guisante mariposa

SIN ALCOHOL

BERRY BLUSH SPRITZ 20
Fresa, frambuesa, gin 0,0 %, Prosecco 0,0 %

SAFFRON & SILK 22
Naranja, azafrán, rosa, pistachos, espuma de coco

LYCHEE COLADA 20
Lichi, coco, piña

GIN, CON TÓNICA PREMIUM

MONKEY 47 26
Ralladura de limón y bayas de enebro

BROCKMANS 22
Frutas del bosque

GIN MARE 24
Romero

HENDRICKS 24
Pepino y pimienta negra

BOMBAY SAPPHIRE 20
Limón y tomillo

TANQUERAY N.10 24
Pomelo

VINOS POR COPA

Para la selección completa, por favor consulte la carta de vinos.

ESPUMOSOS

SPUMANTE NV AMOLER PROSECCO SUPERIORE EXTRABRUT 12

2023 CAVA SELECCIÓN ESPECIAL MM BRUT VINTAGE 16

NV PIPER HEIDSIECK CUVÉE BRUT, CHAMPAGNE 26

BLANCO

2025 LA PETTEGOLA, VERMENTINO, TOSCANA IGT 13

2025 GRIFO DEL QUARTARO, CORTESE, GAVI DI GAVI DOCG 15

2025 PAZO SEÑORANS, ALBARIÑO, RÍAS BAIXAS DO 17

2022 OSSIAN, VERDEJO, RUEDA DO 19

2023 SUL VULCANO, CARRICANTE, ETNA BIANCO DOC 22

ROSADO

2024 LUMERA, SYRAH, NERO D'AVOLA, DONNAFUGATA, SICILY IGT 13

2024 DOMAINE OTT CHÂTEAU DE SELLE ROSÉ, PROVENCE AOC 20

TINTO

2022 PAJENA BARBERA D'ALBA, E. SERAFINO, PIEMONTE DOCG 14

2021 ARFENA, PINOT NERO, PICCHIONI, PAVESE, LOMBARDIA IGT 19

2017 REMELLURI, TEMPRANILLO, RIOJA DOCA 20

2020 BAROLO MONCLIVIO, NEBBIOLO, BAROLO DOCG 24

2023 PSI PINGUS, TEMPRANILLO, RIBERA DEL DUERO DO 29

BOCADITOS PARA COMPARTIR

CAVIAR

Crème fraîche, blinis, chalotas y cebollino

30g	50g	100g
99	135	250

OSTRA CIELO

Marinada Amalfi, mango y aceite de cilantro

INDIVIDUAL	MEDIA DOCENA	DOCENA
9	52	95

ACEITUNAS DE PUGLIA 9

ALMENDRAS MARCONA 9

PARA EMPEZAR

TARTAR DE ATÚN 34

Atún , mousse de aguacate, pepino, vinagreta de jengibre y cebollino

**(Añadir caviar Oscietra 5 g / 15 €)*

TRUFFLE BURRATA 32

Créme de trufa y porcini, setas de temporada, trufa laminada, avellanas, carasaú

TIRADITO DE PEZ LIMÓN 30

Leche de tigre, fruta de la pasión y salicornia

VITELLO TONNATO 30

Solomillo de ternera, salsa tonnata, alcaparras

VIERAS AL JOSPER 36

Manzana y mayonesa de coral

CARPACCIO DE TRUFA 38

Lomo alto, trufa laminada, aliño de trufa y cebollino



*Para información sobre alérgenos,
por favor escanee el código QR o consulte a su camarero.*

SEGUIMOS

MAR

PULPO A LA PARRILLA 40

Mojo rojo, patatas baby, pico de gallo

LUBINA AL GRILL 80

Lubina salvaje de 1 kg, kale, ajo confitado y salsa ligera

PASTA DE BOGAVANTE 56

Spaghetti, bogavante, tomates cherry

VENTRESCA DE ATÚN 38

Al josper, crema de raíz de temporada y escabeche vegetal

TIERRA

TOMAHAWK DE TERNERA 138

Chuletón de 1,1 kg al josper

SOLOMILLO DE TERNERA 48

Ternera gallega a la parrilla, verduras de temporada, salsa demi glace

CHULETAS DE CORDERO 44

Chuletas de cordero de Nueva Zelanda a la parrilla, guisantes, mojo verde

POLLO PICANTÓN 38

Pollo deshuesado a la parrilla, glaseado de tomillo limón, jugo de pollo

TRUFFLE TAGLIATELLE 38

Beurre blanc trufado, trufa fresca rallada

ENSALADA CÉSAR 36

Pollo orgánico, bresaola crujiente, cogollo baby, kale, cebolla roja, picatostes, Parmigiano Reggiano, aderezo César

GUARNICIONES

ENSALADA DE
TOMATES

9

PURÉ DE PATATAS

14

BRÓCOLI TIERNO

12

Tenga en cuenta que añadimos un servicio discrecional de focaccia casera por 4,5 € por persona.

DOLCI

LAVAMISÚ 14

El clásico insuperable, reinventado

CIELO PROFITEROLE 16

Profiterol de helado de vainilla bañado en chocolate caliente, finalizado con pistacho.

BABA NAPOLITANO 16

Bavarois de limón con crema de chocolate blanco y tomillo crocante

PIÑA AHUMADA 18

Helado de coco, toffee y crumble de coco

CON POSTRE

ESPRESSO 5 / DOUBLE ESPRESSO 6

MACCHIATO 6 / CAPUCCINO 7

TÉ 6

2004 IL NOSTRO VIN SANTO DEL CHIANTI, TREBBIANO
MALVASIA, TENUTE ROSSETTI, VIN SANTO DEL CHIANTI DOC 12

NV MALAGA VIRGEN NARANJA DULCE NATURAL, MOSCATEL,
BODEGAS MÁLAGA VIRGEN, SIERRAS DE MÁLAGA DO 11

2023 DON PX, PEDRO XIMÉNEZ, BODEGAS TORO ALBALÁ,
MONTILLA-MORILES DO 10

GRUPOS GRANDES Y EVENTOS PRIVADOS

Urban Italian Group ofrece espacios encantadores en nuestros restaurantes Florentine y Basta para celebrar ocasiones especiales en la vida. Una variedad de ambientes agradables para cumpleaños, aniversarios o eventos corporativos en nuestros exclusivos espacios interiores y exteriores.

Escanee el código QR para más información.

