FLORENTINE



À LA CARTE MENU

MADRID STOCKHOLM MARBELLA



Florentine os invita a casa para celebrar la auténtica cocina italiana, preparada con pasión usando los mejores ingredientes cuidadosamente seleccionados de pequeños productores artesanales.

Abróchate el cinturón ya que te llevaremos en un viaje inolvidable de sabores y la genuina hospitalidad de una glamurosa trattoria local.

Buon Appetito!

@florentine_spain

Cócteles

Nos enorgullece servir nuestros cócteles utilizando cordiales, jarabes, infusiones caseras y molto amore.



Spritz & Sangria

Amalfi Spritz 14 / 42
Champagne, Limón de Amalfi, Limoncello, St. Germain
Fresco, cítrico, floral

Veneziano Spritz 11 / 33
Aperitivo de naranja, prosecco, soda
Clásico, amargo

Cielo Spritz 14 / 42
Champagne, St Germain, licor de flor de saúco, Savoia, lichi
Afrutado, floral, burbujeante

Prosecco Sangría 10 / 30
Italicus, gin Bombay Sapphire, prosecco, frutas exóticas
Fresco, exótico

Sicilian Sangía 10 / 30
Licores italianos, Pinot Nero, frutas de temporada
Afrutado, bayas rojas

Seasonal



Winter Goose 13
Grey Goose, Aperol, Chartreuse amarillo, limón, mandarina
Ácido, cítrico y amargo



Sexy Piccione 14
Patrón Silver, mezcal, Cynar, jengibre, hibisco, soda rosa
Fresco, cítrico



Disco Smash 13
Bombay Sapphire, licor de melón, espuma de coco, frambuesa, albahaca
Afrutado, dulce, tropical



Love Sour 14
Dewar's 12, Amaretto Disaronno, fruta de la pasión, canela, clara de huevo
Amaderado, cítrico, ácido

Aperitivo



Barrel Aged Negroni 15
Bombay Sapphire, Campari, Martini Rubino
Envejecido en roble francés, robusto



Fiero Sour 14
Martini Fiero, infusion Grey Goose albahaca, fruta de la pasión, limón, almíbar de albahaca, flor de saúco, espuma de maracuyá
Clásico, amargo, cítrico



Diavolo 13
Patrón Silver tequila, Ilegal mezcal, tomate, bloody mix, Parmigiano Reggiano, orégano, peperoncino
Umami, picante



Mezcal Vesper 14
Mezcal Ilegal, Lillet blanc, St Germain, grosellas
Ahumado, floral y cítrico



King Kong Highball 14
Santa Teresa 1796, crema de cacahuete, banana, mango, agua de coco
Afrutado, burbujeante, dulce



Butterfly Colada 14
St Germain, Patrón Silver, prosecco, lichi, coco, flor de mariposa
Afrutado, floral

Signature



Florentine on the Beach 14
Pornstar martini, Italicus, limoncello, tonka, mantequilla
Exótico, jugoso



Mezcal Coriander 14
Ilegal Mezcal, Falernum, cilantro, chile, orgeat
Fresco, especiado, ahumado



Tiramisu 15
Espresso martini, mascarpone, huevo, almendras
Postre, cremoso



That's Amore 14
Grey Goose, Lillet rosé, fresas y frambuesas clarificadas, vainilla, clara de huevo
Largo, perfumado, cítrico

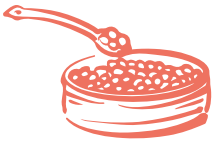


Caprese Highball 14
Bombay Sapphire, vino Manzanilla, albahaca, tomate, perla de mozzarella
Gastronómico, burbujeante, refrescante

**Clásicos disponibles bajo petición*

Para Empezar

IDEAL PARA COMPARTIR



CAVIAR

Caviar Oscietra, blinis, crème fraîche, chalota

	30G	50G	100G
Oscietra	82	118	225



OSTRAS

Ostras Fine de Claire n.º 2, mignonette de chalota

OSTRA	MEDIA DOCENA	DOCENA
6	36	68

Aceitunas 4 (V) Prosciutto e Melone 15 Bresaola e Melone 16

Antipasti

Pide varios y compártelos

Vitello Tonnato 22

Solomillo de ternera, alcaparras, salsa tonnata

Calamari Fritti 19

Chipirones fritos, alioli de limón

Burrata Pugliese 21 (V)

Caponata siciliana, piñones, pane carasau crujiente

Tartar de Atún 24

Atún rojo, vinagreta de jengibre, mousse de aguacate

**Añade caviar Oscietra 5 g + 15 €*

Carpaccio de Trufa 24

Solomillo de ternera, aliño de trufa, trufa laminada



**Tenga en cuenta que añadimos un cargo discrecional de 2,5€ por persona por nuestro servicio de focaccia casera.*

Florentine Signature Platter

ANTIPASTO GRANDE

Para 3 personas

Prosciutto di Parma de 24 meses, spianata al tartufo, bresaola, ventricina

Ubriaco al prosecco, pecorino al tartufo, Piave

Stracciatella con calabaza, dips de pesto genovese y tomate seco, aceitunas de Cerignola, focaccia

38





SALUMI & FORMAGGI



SALUMI 90g		FORMAGGI 60g	
Salame al tartufo	15	*Ubriaco al prosecco*	11
Prosciutto San Daniele	15	*Pecorino al tartufo*	13
Salame ventricina	11	*Piave*	11
Bresaola	15	*Parmigiano Reggiano*	11

SELECCIÓN DE QUESOS 22

Pecorino al tartufo, Ubriaco al prosecco, Piave, Parmigiano Reggiano, miel de trufa

Vegetarian

Para información sobre alérgenos, escanée el código QR o pregunte a su camarero

Primi

Pasta Fresca

HECHA A MANO TODOS LOS DÍAS

Pasta de Bogavante 42
Bogavante, tomates cherry, bisque

Frutti di Mare 24
Bisque, mejillones, calamar, langostinos

Bomba Rigatoni 30
Salsa de 'nduja y vodka Grey Goose, ralladura de lima, stracciatella

Caviar Pasta 65
Salsa cremosa de limón de Amalfi, 15 g de caviar Caspian Pearl

Spaghetti al Manzo 26
Salsa de porcini, solomillo de ternera gallega, setas, Parmigiano Reggiano

Truffle Tagliatelle 26
Beurre blanc trufado, trufa fresca laminada

Holy Carbonara 22 / persona
(para 2 personas)
Guanciale crujiente, yema de huevo, servida en una rueda entera de pecorino
**También con ternera o pollo*



Pizza Napoletana

FERMENTACIÓN DE 48 HORAS

Mortadella e Pistacchio 23
Crema de patata, provola, mortadella, burrata, pesto de pistacho

Spicy 'Nduja 21
Tomate San Marzano, scamorza ahumada, salame piccante, 'nduja, stracciatella

Prosciutto Dolce 21
Datterino amarillo, mozzarella di bufala, mermelada de higos, almendras, prosciutto di Parma

Truffle Royale 29
Crema de patata, Comté, colmenillas, stracciatella, trufa laminada

Big Boy Manzo 26
Tomate San Marzano, fior di latte, tomates cherry, Parmigiano Reggiano, solomillo de ternera

**Masa de pizza y pasta sin gluten disponibles!*

Secondi
PLATOS PRINCIPALES

CARNE
Carnes

Lomo Bajo 44
400 g de lomo bajo gallego, jugo al vino tinto

Solomillo de Ternera con Hueso 36
350 g de solomillo de ternera gallega con hueso, verduras de temporada, jugo al vino tinto

Chuletas de Cordero 31
Cordero de Nueva Zelanda, puré de zanahoria, alcachofas, gremolata

Pollo Picantón 26
Picantón deshuesado, glaseado de tomillo limonero, en su jugo

Bistecca Alla Fiorentina 80
1 kg de T-bone madurado

PESCE
Pescados

Rodaballo a la Plancha 31
Hinojo, puerros confitados, salsa cítrica

Pulpo a la Parrilla 29
Patatas baby, pico de gallo, mojo rojo

INSALATA
Ensaladas

Ensalada César 22
Pollo orgánico, bresaola crujiente, cogollo baby, kale, cebolla roja, picatostes, Parmigiano Reggiano, aderezo César

Ensalada de Temporada Florentine
Selección de hojas verdes, verduras de temporada, quinoa, aliño cítrico, pistacho

Pollo 22 Burrata 21 V

CONTORNI
Guarniciones

Patatas Asadas	Ensalada Verde	Puré de Patata Trufado	Brócoli Tierno
6	8	9	7

V *Vegetarian*

Para información sobre alérgenos, escanée el código QR o pregunte a su camarero

Vino

VINOS POR COPA

**Para ver la selección completa, consulte la carta de vinos*

Spumante

2025 Prosecco Millesimato Extra Dry, Riondo, Prosecco DOC 6
Melocotón blanco, pera, flor de saúco

NV Moscato d´Asti Tenuta Del Fant, Il Falchetto, Moscato d´Asti DOCG 8
Flor, melocotón, delicado

2022 Essential Cava Reserva brut, Juvé&Camps, Cava DO 9
Cítricos, manzana verde, brioche

NV Telmont Réserve Brut, Telmont, Champagne AOC 17
Complejo, manzana amarilla, albaricoque

NV Telmont Réserve Rosé Brut, Telmont, Champagne AOC 21
Fresa silvestre, frambuesa, ralladura de cítricos

Bianco

2025 Rocca Ventosa, Pinot Grigio, Cantina Tollo, Terre di Chieti IGP 6
Ligero, fresco, neutro

2025 Marqués De Riscal, Verdejo, Marqués de Riscal, Rueda DO 7
Fresco, herbal, cítrico, ligero

2025 A Traba, Godello, Viña Costeira, Valdeorras DO 8
Redondo, afrutado, suave, equilibrado

2025 Meleira, Albariño, Viña Costeira, Rías Baixas DO 7
Fresco, cítrico, salino

2025 Etichetta Bianca Gavi Del Comune Di Gavi, Cortese 8
Nicola Bergaglio, Gavi di Gavi DOCG
Fresco, cítrico, ligero, elegante

SOMMELIER'S SELECTION

2024 I Klivi, Sauvignon Blanc, I Clivi, Friuli Colli Orientali DOC 12
Mineral, complejo, estructurado, elegante

2023 Ossian, Verdejo, Ossian, Castilla y León VT 15
Intenso, mineral, estructurado, profundo

Vino

VINOS POR COPA

**Para ver la selección completa, consulte la carta de vinos*

Rosato

2024 Gufo, Pinot Grigio Blush, Cantina Tollo, Terre di Chieti IGP 6
Ligero, fresco, afrutado, delicado

2025 Bobal Rosa, Bobal, Vicente Gandía, Utiel-Requena DO 7
Fresco, fruta roja, ligero

Rosso

2024 Curatolo Arini, Nero D'Avola, Curatolo Arini, Sicilia DOC 6
Rico, fruta negra, maduro, especiado

2022 La Requemada, Garnacha, D. Mateos, Rioja DOCa 7
Frutos rojos, especias, equilibrado

2025 Terre Magre, Pinot Nero, Piera, Friuli DOC 7
Elegante, fruta roja, ligero, fresco

2025 Lc La Linde, Tinto Fino, López Cristóbal, Ribera del Duero DO 7
Ciruela, madera tostada, estructurado

2024 Chianti Superiore Santa Cristina, Sangiovese
Marchesi Antinori, Chianti Superiore DOCG 10
Fresco, fruta roja, ligero, equilibrado

SOMMELIER'S SELECTION

2021 Barolo Del Comune Di La Morra, Nebbiolo, Dosio, Barolo DOCG 14
Estructurado, elegante, tánico, complejo

2020 Valduero Una Cepa, Tinto Fino, Valduero, Ribera del Duero DO 15
Fresco, puro, elegante, afrutado

@florentine_spain

Birra
BEER

Mahou Clásica	*España*	*Lager*	4/6	
Alhambra Reserva	*España*	*Amber Lager*		5
Peroni Nastro Azzurro	*Italia*	*Lager*		6
Mahou IPA	*España*	*IPA*		5

Gin & Tonic
Servido con tónica Le Tribute

Monkey 47 19
Ralladura de limón y bayas de enebro

Brockmans 15
Frutas del bosque

Gin Mare 14
Romero

Hendrick`s 15
Pepino y pimienta negra

Tanqueray No.10 16
Pomelo

Nordés 13
Uvas

Beefeater 12
Limón

Bombay Sapphire 12
Limón y tomillo

Vino Dulce

Manzanilla Papirusa, Palomino 6 / 36
Lustau, Sanlúcar de Barrameda

2023 Late Harvest, Furmint 9 / 52
Royal Tokaji, Tokaj

2019 L´Eremita Recioto della Valpolicella, 11 / 60
Corvina, Corvinone
Ca´ Rugate, Recioto della Valpolicella DOC

Vermouth

Martini Rosso 5
Italia

Martini Bianco 5
Italia

Lustau Rojo 7
España

Analcolico

REFRESCOS

Saludable y Casero

Limonada de Amalfi 5
Zumo Natural 4
Pregunta por el sabor del día
Té Helado Casero 4
Pregunta por el sabor del día

Sodas

Coca Cola 3,50
Coca Cola Zero 3,50
Sprite 3,50
Fanta 3,50
Ginger Ale 3,50
Ginger Beer 3,50
Soda de Pomelo 3,50

Virgin Cocktails



Passionate Virgin 9
Frutas tropicales, prosecco 0,0%



Driver´s Choice 9
Fresa, frambuesa, ginebra 0,0%



Virgin Spritz 9
Prosecco 0,0%, cordial de vetiver, ginebra 0,0%



Garibaldi Vibrante 9
Martini Vibrante, zumo de naranja espumoso



Capri Soda 8
Albahaca, tomate, perla de mozzarella

Agua

Solan De Cabras / Sin Gas 50 cl 4,50
Solan De Cabras / Sin Gas 100 cl 5,50
San Pellegrino / Con Gas 75 cl 5,50

Café y Té

Espresso / Double 4 / 5
Macchiato / Cortado 4
Cappuccino / Latte 4
Organic Tea 4

Sin Alcohol

Mahou 00 Tostada 5
España, 0,0% vol.

Spumante 5
Italia, 0,0% vol.



Grupos grandes y Alquiler Privado

Florentine ofrece encantadores espacios interiores y exteriores para celebrar ocasiones especiales en la vida.

Una gama de ambientes alegres para cumpleaños, aniversarios y eventos personalizados.

Para más información contacta con nosotros en ventas.madrid@florentinerestaurants.com