

## IL DEK PRATO

Piazza delle Carceri, 1/2  
59100 Prato  
Tel. +39 0574 475476

## SHARK

Piazza delle Carceri, 5  
59100 Prato  
Tel. +39 0574 20523

## IL DEK IBIZA

Calle Antonio Palau, 1  
Ibiza  
Tel. +34 871035173

# IL DEK®

## ITALIAN BISTROT

### FILOSOFÍA

Il Dek Italian Bistrot "Ibiza", abierto a comienzos de esta temporada se encuentra situado a los pies de la muralla y la entrada a Dalt Vila, con unas imponentes vistas de la ciudad Patrimonio de la Humanidad, se instala en la isla siguiendo los pasos de su hermano mayor "Il Dek Italian Bistrot "Prato" situado en Prato (Tuscany, Italy) desde hace más de 10 años.

Nuestros locales están abiertos siete días a la semana ofreciendo un servicio completo en un único ambiente. Nuestros colores, nuestras instalaciones, nuestra pasión son parte fundamental de nuestra esencia, instrumentos y decoraciones estudiadas para cada una de vuestras exigencias informales y nunca banales.

Calidad porque hemos elegido ofrecer productos genuinos y excelencias del territorio. Nuestra inspiración transforma y combina óptimas materias primas dando vida a nuestro variada carta.

Servicio porque creemos firmemente en el concepto de huésped "feliz y mimado", guiado por nuestro equipo para hacer única e inolvidable su experiencia; atentos pero sin entrometernos, solo queremos comprender y satisfacer todas las exigencias de nuestros huéspedes.



Dek Family

### NUESTRA COCINA

Nuestra cocina propone platos contemporáneos de carne y de pescado inspirados en la cocina oriental y en la italiana, hamburguesas y pizzas gourmet, todo combinado con nuestros cócteles elaborados al momento y nuestra pastelería artesanal.

Nuestro equipo de cocina está a cargo de Andrea Alimenti, un Executive Chef asesor en el campo alimentario y de la restauración. Su sello distintivo es su calidad y una selección de productos genuinos y excelencias del territorio.

Poseedor de un restaurante con estrellas Michelin durante muchos años, y una sociedad que organizaba ferias y eventos para la promoción de productos de territorio con patrocinio de gobiernos y regiones.

Durante un año he sido jefe de la redacción de una revista de cocina que se publicaba cada mes con un grupo de periódicos italianos.



# LA COCINA

## PARA COMPARTIR

<b>CROQUETAS</b> jamón ibérico Bellota y queso manchego 6 und	€ 11,00
<b>TABLA DE QUESOS:</b> selección de quesos de la isla, Francia y península, mermelada casera, miel de la isla al romero, gelatina miel y trufa	€14,00/25,00
<b>DEK CECINA</b> de ternera nacional madurada casera, con verduras crujientes, aceite de oliva virgen extra y naranja	€ 18,00
<b>DEK SUPREMA DE POLLO PAGÈS</b> ahumado casero con miel de la isla, zanahorias, trufa negra y queso manchego	€ 16,00
<b>DEK FOIE GRAS 5 SENTIDOS</b>	€ 24,00
<b>JAMÓN IBÉRICO</b> "de Bellota" con pan casero y tomate	€ 21,00
<b>ITALIAN BURRATA,</b> aceitunas, tomate de Ibiza, pesto italiano, alcaparras, albahaca y anchoas	€ 18,00
<b>TARTAR</b> de aguacate y tomate con verduras crujientes, aceite de oliva virgen extra	€ 12,00
.....	
<b>PAPPARDELLE CASEROS</b> con ragout de ternera nacional (Boloñese)	€ 16,00
<b>CAPPELETTI DEL CHEF</b> crema de Parmesano de 24 meses	€ 16,00
<b>ÑOQUIS CASEROS</b> de patata local, trufa negra y foie gras	€ 20,00
<b>ARROZ CARNAROLI</b> con sobrasada ibérica, queso, espinacas	€ 16,00
.....	
<b>COCHINILLO CRUJIENTES</b> lacado al miel de la isla con patatas al horno	€ 16,00
<b>ENTRECOTE DE WAGYU</b> marinado al tè y espárragos	€ 38,00
<b>POLLO PAGÈS</b> marinado con cerveza a la plancha con patatas fritas	€ 16,00
<b>HAMBURGUESA DE WAGYU,</b> pan artesanal, foie gras, cebolla caramelizada al balsámico y trufa negra	€ 26,00
<b>TARTAR</b> cortada a mano de ternera nacional, huevo, anchoas de santoña, alcaparras, granos de mostaza y pan crujiente	€ 16,00

## PARA COMPARTIR

<b>CARPACCIO DE GAMBAS ROJAS</b> con aceite de oliva virgen extra, sal de Ibiza y avellana	€ 21,00
<b>TARTAR</b> cortada a mano de atún rojo y salmón con pasta de aguacate	€ 19,00
<b>PLATO DE OSTRAS</b> 6 und	€ 30,00
<b>DEK ROSTFISH</b> de atún rojo con espinacas salteadas, puré de patata local y topinambur	€ 18,00
<b>DEK LOMO DE PEZ ESPADA</b> ahumado casero con pimientos de padrón asados, queso de cabra, aceite de oliva virgen extra y sal de Ibiza	€ 18,00
<b>DEK CECINA DE ATÚN ROJO CASERO,</b> verduras crujientes, aceite de oliva virgen extra y sal de Ibiza	€ 18,00
<b>DEK PULPO AHUMADO</b> casero sobre berenjena marinada a las finas hierbas y aceite de oliva virgen extra	€ 22,00
<b>GAMBAS ROJAS</b> salteadas con aguacate, tomate concassé y cebolla	€ 16,00
<b>ANCHOAS DE SANTOÑA</b> 6 und con pan casero y tomate	€15,00
.....	
<b>ÑOQUIS CASEROS</b> de patata local, con gambas rojas, caldo de pescado, tomate concassé y albahaca	€ 20,00
<b>ARROZ CARNAROLI</b> al negro de sepia y frambuesas liofilizada	€ 18,00
<b>TAGLIOLINI CASEROS</b> con bogavante	€ 33,00
<b>DEK CARBONARA NON CARBONARA</b> macarrones, atún rojo, huevo y pimienta negra	€ 18,00
<b>SPAGHETTI</b> con almejas y caldo de pescado	€ 20,00
.....	
<b>PESCADO DEL DÍA</b> al horno	ración € 25,00/35,00 ca.
<b>BITTER BACALAO</b> con espinacas salteadas, naranja, sesamo y reducción de campari	€ 20,00
<b>DEK BOGAVANTE</b>	Kg € 110,00
<b>DEK FISH AND CHIPS</b>	€ 22,00
<b>LOBSTER BURGER</b>	€ 24,00

# SUSHI & SASHIMI

<b>SASHIMI</b> Atún € 6,00 / Salmón € 6,00 / Pescado Blanco € 6,00	<b>2 UND</b>	<b>SALMÓN</b> salmón, pepino, crema de queso, cebollino, salsa teriyaki	€ 14,00
<b>NIGIRI FLAMBATO O CRUDO</b> Atún € 6,00 / Salmón € 6,00 / Pescado Blanco € 6,00	<b>2 UND</b>	<b>TOBIKKO</b> gamba al vapor, mayonesa, pepino, aguacate, tobikko, crema de queso	€ 16,00
<b>CALIFORNIA</b> cangrejo, salmón, aguacate, mayonesa, sésamo	€ 12,00	<b>DRAGON ROLL</b> gamba frita, salmón flambé, mayonesa de tabasco, cebollino, crema de queso	€ 18,00
<b>SPICY TUNA</b> atún y mayonesa de tabasco	€ 14,00		

# DEL HORNO PARA COMPARTIR

## LA PIZZAS

<b>MARGHERITA</b> tomate italiano, mozzarella y albahaca	€ 11,00
<b>NÁPOLI</b> tomate italiano, mozzarella, anchoas de Santoña y alcaparras	€ 13,00
<b>TRÍPTICO</b> tomate italiano, tomate confitado, tomate biológico de Ibiza	€ 14,00
<b>DEK 2014</b> tomate italiano, burrata italiana, trufa negra	€ 20,00
<b>DEK FISH</b> tomate italiano, chorizo de pescado, ajo, perejil (guindilla)	€ 16,00
<b>PICANTE</b> tomate italiano, mozzarella y sobrasada ibérica	€ 12,00
<b>DEK IBIZA</b> tomate italiano, mozzarella, rucula, cecina de ternera y Parmesano	€ 18,00

## LAS PIZZAS PEQUEÑAS GOURMET

Tomate confitado, burrata italiana y anchoas de Santoña	€ 12,00
Pulpo crujiente, tomate italiano, mozzarella, alcaparras y aceitunas	€ 15,00
<b>DEK</b> Mozzarella, italian Porchetta & foie gras	€ 15,00
Mozzarella, mejillones, queso y pesto italiano	€ 12,00

## PAN Y MANTEQUILLA ARTESANAL € 2,00

*Avisamos a nuestros clientes que al hacer los platos en el momento, podrían tardar en salir. En caso de alergias o intolerancias pregunten al personal de servicio con el fin de satisfacer sus exigencias. Como prevé la legislación vigente todo el pescado crudo debe ser congelado previamente antes de su elaboración.*

## EN TODOS LOS PLATOS SE PUEDE AÑADIR

- + TRUFA NEGRA 25gr € 7,00
- + FOIE GRAS 30gr € 7,00

# VINOS ESPUMOSOS

Copa 0,75lt

## CHAMPAGNE

Dom Pérignon Vintage 2006		€ 240,00
Laurent Pierre Brut La Couvè	€ 18,00	€ 70,00
Laurent Pierre Rosè	€ 22,00	€ 110,00
Blanc de Blancs Ruinart		€ 110,00
Rosè Ruinart		€ 120,00
Perrier Jouët Grand brut		€ 90,00
Perrier Jouët Blason Rosè		€ 110,00

## CAVA

Cava Robert J. Mur Reserva Brut Nature D.O.CAVA		€ 26,00
Privat Rose ecologico D.O. Cava alta Alella	€ 6,00	€ 20,00
MM selección especial Brut Cava	€ 6,00	€ 20,00

## FRANCIACORTA

Cuvée Prestige Cà del Bosco	€ 13,00	€ 55,00
-----------------------------	---------	---------

# FRANCÉS BLANCOS Y TINTOS

Copa 0,75lt

## BOURGOGNE

La Sereine 2014 Domaine La Chablisienne	€ 9,00	€ 40,00
Puligny- Montrachet 2016 Domaine Olivier Leflaive		€ 150,00
Bourgogne Pinot Nero 2015 Domaine Olivier Leflaive	€ 9,00	€ 40,00
Bourgogne Aligoté Bréau 2015 Bio Viti Vini Vinci, Auxerrois Louis Chavy		€ 45,00
Bourgogne Côte d Auxerre Bréau 2014 Bio Viti Vini Vinci, Louis Chavy		€ 45,00
Bourgogne rouge Les Charmens de Daix 2014 Bio Thierry Mortet		€ 45,00
Gevrey Chambertin 2014 Domaine Trapet Père et Fils		€ 130,00
Bourgogne Hautes CÔTES de Beaune Bouchard Aîné & Fils		€ 45,00
Chassagne - Montrachet Les Vieilles Vignes 2015 Vincent Girardin		€ 110,00
Savigny Les Beaune 1er Cru Les Fourneaux 2014 Jean Jaques Girard		€ 70,00

## CHABLIS

Chablis Drouhin Vaudon Joseph Drouhin 2016	€ 9,00	€ 40,00
Chablis 1er Cru Les Forneaux 2015 Chablisien Coperte gros		€ 55,00

## LOIRA

De Ladoucette 2016 Domaine De Ladoucette		€ 65,00
Baron De L. 2014 Domaine De Ladoucette		€ 165,00
Pouilly Fumé 2015 (Pouilly Sur Loire)	€ 8,00	€ 35,00
Clos la Carizière, Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie 2015 Bio Domaine Jo Landron	€ 7,00	€ 30,00

## PROVENZA

Château de l'Escarelle Cuvée Les Deux Anges (Côteau Varois en Provence)		€ 30,00
Whispering Angel Rosé 2017 Château D'Esclans	€ 5,00	€ 20,00
BY OTT 2016 Domaines Ott		€ 35,00
Petale de rose regine sumeire 2016		€ 35,00

## ALSACE

Riesling Réserve 2016 André Scherer	€ 6,00	€ 25,00
Gewürztraminer Grand Cru Eichberg 2015		€ 40,00

# ESPAÑA

Copa 0,75lt

## BLANCOS

### BALEARES

IbizKus 2017 Totem Wines VT. IBIZA Rosè		€ 35,00
Ereso 100% Malvasia Selecció 2013 vinum nature Can rich		€ 20,00

### CATALUÑA

3055 Chardonnay 2017 Jean Leon D.O. PENEDÉS		€ 20,00
x-15 xarel-lo 2017 Jean Leon D.O. PENEDÉS		€ 30,00
3055 Rosé (ECO) 2017 Jean Leon D.O. PENEDÉS		€ 20,00
Finca la Boltana 2016 Ecologico Bodegas D.O. Penedes	€ 6,00	€ 22,00
Alsina & Sarda blanc de blancs 2016 D.O. Penedes	€ 5,00	€ 20,00
Alsina e sarda Rosè 2016 Ecologico D.O. Penedes	€ 5,00	€ 20,00

### GALICIA

Sameirás 2017 Adegas Sameirás D.O. RIBEIRO	€ 5,00	€ 20,00
Sameirás 1040 2012 Adegas Sameirás D.O. RIBEIRO		€ 30,00
Valdesil sobre Lías 2015 Valdesil - Viticultores en Portela D.O RÍAS BAIXAS		€ 26,00
O Chao 2011 Valdesil - Viticultores en Portela D.O RÍAS BAIXAS		€ 100,00
Vega de la reina 2016 Bodegas Marques de la concordia D.O. Rueda	€ 5,00	€ 22,00
Albariño Valtea 2016		€ 25,00

## TINTOS

### BALEARES

Selecció 2013 Vinum Nature Can rich	€ 5,00	€ 18,00
Lausus Crianza Vinum Nature Can rich		€ 30,00

### CASTILLA Y LEON

Hazienda Zorita Syrah 2014 Marques de la concordia Castilla y Leon		€ 40,00
--	--	---------

### RIOJA

Viñas de Gain 2015 Artadi RIOJA		€ 35,00
Valdegines 2014 Artadi RIOJA		€ 100,00
Beronia Edición Limitada 2014 Bodegas Beronia DOCA. RIOJA	€ 5,00	€ 18,00
Beronia Reserva 2013 Bodegas Beronia DOCA. RIOJA	€ 6,00	€ 22,00
Beronia Reserva Selección de 198 Barricas 2009 Bodegas Beronia DOCA. RIOJA		€ 40,00
Predicador 2015 Bodegas Contador DOCA. RIOJA		€ 40,00
Orben 2015 Bodegas Orben DOCA. RIOJA		€ 35,00
Malpuesto 2015 Bodegas Orben DOCA. RIOJA		€ 55,00
Edición Limitada 2014 Bodegas Ramón Bilbao DOCA. RIOJA		€ 18,00
The invisible Man 2015 Casa Rojo DOCA. RIOJA	€ 5,00	€ 20,00
Carlos Serres 2013 Crianza	€ 5,00	€ 20,00
Marques de la concordia reserva 2012 DOCA Rioja Marques de la concordia		€ 25,00
Hz 12 Crianza 2012		€ 40,00

# ITALIANOS BLANCOS Y TINTOS

Copa 0,75lt

Ribolla Gialla 2016 D.O.C. Livio Felluga Friuli		€ 32,00
Chardonnay 2016 D.O.C. Livio Felluga Friuli	€ 7,00	€ 33,00
Terre Alte 2014 D.O.C.G. Livio Felluga Friuli		€ 90,00
Vermentino di Bolgheri T. Guado al Tasso Toscana Antinori 2016	€ 7,00	€ 35,00
Arneis Blangè 2016 Ceretto Piemonte		€ 40,00

Scalabrone T. Guado al Tasso Antinori 2016 Toscana		€ 35,00
Il Bruciato 2015 D.O.C. Marchesi Antinori Toscana	€ 8,00	€ 40,00
Le Difese Tenuta San Guido 2014 Tenute Dell'Ornellaia Toscana		€ 40,00
Guido Alberto Tenuta San Guido 2014 Toscana		€ 70,00

# COCKTAILS

## APERITIVOS

<b>AMERICANO AL VELLUTO DI BIRRA</b>	€ 8,00
Bitter Campari, Vermouth Carpano Classico, Velluto di Estrella	
<b>MILANOMILANOMILANO!</b>	€ 11,00
Bitter Campari, Rabarbaro, gotas de Fernet Branca	
<b>...LIFE IS BETTER IN IBIZA...</b>	€ 9,00
Bitter Campari, Aperol, spremuta di arancia, gotas de Sambuca	

## "ALL DAY"

<b>WASABI FIZZ</b>	€ 9,00
Vodka, jugo de limón, jarabe de azúcar, soda, wasabi	
<b>SOUTH SIDE</b>	€ 9,00
London Dry Gin, jugo de limón, jarabe de azúcar, menta	
<b>CLOVER CLUB</b>	€ 9,00
London Dry Gin, jugo de limón, jarabe de azúcar, lamponi	

**IL DEK PRATO**

Piazza delle Carceri, 1/2  
59100 Prato  
Tel. +39 0574 475476

**SHARK**

Piazza delle Carceri, 5  
59100 Prato  
Tel. +39 0574 20523

**IL DEK IBIZA**

Calle Antonio Palau, 1  
Ibiza  
Tel. +34 871035173

---

**IL DEK<sup>®</sup>**  
ITALIAN BISTROT

---

