



MENU DIA DE LA MADRE

PLATOS PRINCIPALES

SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro.

LASAÑA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna.

POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce.

INSALATA NAPOLI. Quinoa, hojas verdes, tomate, zanahoria, queso tybo, finas láminas de pollo macerada en jugo de limón y aceite de oliva perfumada con jengibre, aderezada con salsa teriyaki y emulsión de rúcula.

SUPREMA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.

POSTRE

TIRAMISU. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.

GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.

BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.

AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en expreso caliente, base de crema chantillí, coronado con virutas de chocolate blanco y negro.

BEBIDA

AGUA O GASEOSA O
COCKTAIL SUGERIDO

\$39.000
PRECIO CON TARJETA

\$33.000
PRECIO EN EFECTIVO

\$17.500
MENU NIÑOS TARJETA

\$15.500
MENU NIÑOS EFECTIVO



MENU DIA DE LA MADRE

PLATOS PRINCIPALES

RAVIOLES DE OSOBUCO. Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca.

SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.

AGNOLOTTI DE BONDIOLA ASADA. Rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca.

TRUCHA SALMONADA CON CONTORNO. Acompañada de papas rústicas o puré de papas con un dip de crema de rúcula, limón grillado y romero fresco.

POSTRE

TIRAMISU. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.

BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de naranjas.

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS. Deliciosa mezcla de queso suave perfumada con vainilla sobre una base de galletas crocantes, cubierto con un espejo de dulce de fresa.

BEBIDA

AGUA O GASEOSA O
COCKTAIL SUGERIDO

\$59.000
PRECIO CON TARJETA

\$49.000
PRECIO EN EFECTIVO

\$17.500
MENU NIÑOS TARJETA

\$15.500
MENU NIÑOS EFECTIVO