

Menú de Eventos

SIN BEBIDAS

Precio por persona ¢20.900 i.i.

Seleccione 3 opciones de entrada, plato fuerte y postre.

Entrada



Crema de tomate
a base de tomates rostizados,
albahaca, ajo, cebolla y romero,
con queso parmesano y focaccia

Crema di salmone
con fondo de pescado, crotones de
queso parmesano y eneldo

Insalata "alle fragole"
fresas, espinacas, aguacate, queso
mozzarella, almendras y vinagreta
con semillas de amapola

Trío de boccati -masa madre de pizza-
• con mousse de queso con eneldo,
salmón curado y aceitunas
• con prosciutto di Parma, higos,
queso pecorino y brotes de albahaca
• con tomate confitado, bocconcini de
mozzarella, crema de vinagre balsámico
y rúcula

Plato Fuerte



Filete de corvina
con pimientos y aceitunas sellado a
la sartén con aceite de oliva virgen extra,
chile dulce asado, aceitunas y alcaparras,
servido con arancini

"Scalopini di pollo al limone"
filete de pechuga de pollo al sartén,
salsa de mantequilla y limón,
vegetales salteados y papas semilla al romero

"Saltimbocca alla romana"
escalopes de lomito de cerdo con
prosciutto y salvia, sellados al sartén
con mantequilla y vino blanco,
servido con risotto con hongos

Filetto di manzo "al gorgonzola"
lomito de res a la parrilla, cremosa
salsa de gorgonzola, salteado de
papas semilla, cebolla y tomate cerezo

Ravioles
rellenos de pera y rúcula en mantequilla
de salvia, semillas de marañón y pancetta

Rigatoni "alla bolognese"
pasta corta, pomodoro, sofrito bolognese
y parmesano - clásica receta italiana

Gnocchi de papa "al pesto calabrese"
con pimientos asados, tomates cereza confitados,
hongos, pesto calabrese y queso parmesano

Postre



Crepa dei Cesari
con salsa de caramelo y café,
flambeada con Sambuca dei Cesari Luxardo

Dúo chocolate & cheesecake
mousse de chocolate y
cheesecake con frutos rojos

Panna cotta
con compota de cerezas

Menú de Eventos

CON BEBIDAS

Precio por persona €26.000 i.i.

Seleccione 3 opciones de entrada, plato fuerte, postre y 2 bebidas por persona.

Entrada



Crema de tomate

a base de tomates rostizados, albahaca, ajo, cebolla y romero, con queso parmesano y focaccia

Crema di salmone

con fondo de pescado, crotones de queso parmesano y eneldo

Insalata "alle fragole"

fresas, espinacas, aguacate, queso mozzarella, almendras y vinagreta con semillas de amapola

Trío de boccati -masa madre de pizza-

- con mousse de queso con eneldo, salmón curado y aceitunas
- con prosciutto di Parma, higos, queso pecorino y brotes de albahaca
- con tomate confitado, bocconcini de mozzarella, crema de vinagre balsámico y rúcula

Plato Fuerte



Filete de corvina

con pimientos y aceitunas sellado a la sartén con aceite de oliva virgen extra, chile dulce asado, aceitunas y alcaparras, servido con arancini

"Scalopini di pollo al limone"

filete de pechuga de pollo al sartén, salsa de mantequilla y limón, vegetales salteados y papas semilla al romero

"Saltimbocca alla romana"

escalopes de lomito de cerdo con prosciutto y salvia, sellados al sartén con mantequilla y vino blanco, servido con risotto con hongos

Filetto di manzo "al gorgonzola"

lomito de res a la parrilla, cremosa salsa de gorgonzola, salteado de papas semilla, cebolla y tomate cereza

Ravioles

rellenos de pera y rúcula en mantequilla de salvia, semillas de marañón y pancetta

Rigatoni "alla bolognese"

pasta corta, pomodoro, sofrito bolognese y parmesano - clásica receta italiana

Gnocchi de papa "al pesto calabrese"

con pimientos asados, tomates cereza confitados, hongos, pesto calabrese y queso parmesano

Postre



Crepa dei Cesari

con salsa de caramelo y café, flambeada con Sambuca dei Cesari Luxardo

Dúo chocolate & cheesecake

mousse de chocolate y cheesecake con frutos rojos

Panna cotta

con compota de cerezas

Bebidas



A escoger entre:

vino blanco, vino tinto, vino rosado, sangría Sparkling Aperol o Citrus-Spiced Classica, naturales de temporada