

Menú de grupo “Spiga”

Comida casera italiana

Calle Mayor 11 tel. 965219988

Entradas Centro de Mesa/Starters to share:

Queso fundido al horno con tomate seco, picatostes y pesto Genovese (V)
Oven baked melted cheese with sun-dried tomato, croutons & “Pesto Genovese”
“Vitello Tonnato” lonchas de ternera asada con mayonesa de atún, anchoas y alcaparras
“Vitello Tonnato” sliced oven cooked beef with tuna, anchovies & capers mayonnaise
Brotes tiernos con salmón marinado, tomate confit, almendras y salsa de mango
Mixed salad with marinated salmon, cherry tomatoes, almond & mango sauce
Pan de ajo de nuestro horno/***Homemade Garlic Bread***

Plato principal individual a elegir/Main course to choose between:

Lasaña bolognesa casera, gratinada al horno
Homemade lasagna with bolognese sauce & parmesan cheese
Tagliatelle con salsa cremosa de salmon, calabacín y cherry
“Tagliatelle” with creamy salmon, courgette & cherry sauce
Spaghetti a la Carbonara con tocino, pimienta negra y queso de oveja
Spaghetti with carbonara sauce, bacon, black pepper & Sheep cheese
Ravioli rellenos de requesón y espinacas con salsa de roquefort y nueces (V)
Ravioli stuffed with ricotta cheese & spinach in a rich “Gorgonzola” cheese & nuts sauce
Filetes de ternera con salsa de setas del bosque
Beef tournedós with creamy mushrooms sauce
Lubina al horno con salsa mediterránea
Oven baked seabass with mediterranean sauce
Pizza de la casa a elegir: (Margherita, Verduras, Diavola, 5 Quesos, York y champiñón, Atún y
cebolla, BBQ, Hawaii)
***Variety of Pizza to choose between: (Margherita, Vegetables, 5 Cheeses, Spicy Diavola,
Ham&mushrooms, Tuna&Onion, BBQ, Hawaii)***

Bebidas (durante la comida): copa de vino tinto o copa de vino blanco italiano, cerveza de barril, agua, refrescos, copa de tinto de verano y copa de sangría.

Drinks (During the meal): Glass of Red or White Italian Wine, draft beer, water, soft drink, glass of “tinto de verano” or “Sangria”.

Postres a elegir/Dessert to choose between:

“Panna cotta” casera con salsa de frutos del bosque
“Panna cotta” with red fruits sauce
Coulant de chocolate con helado de vainilla
Chocolate soufflé with vanilla ice cream

Café o infusiones/***coffee or infusions***

30,00 € por persona IVA incluida. Grupo mínimo 6 comensales/**30,00 € per person. VAT included. Minimum 6 PX**