

Menú de grupo “Spiga”

Comida casera italiana

Calle Mayor 11 tel. 965219988

Entradas Centro de Mesa/Starters to share:

Brotes tiernos con queso Burrata, salsa de mango y trufa negra (V)
Mixed salad with Burrata cheese, mango & truffle sauce
Cazuela de mejillones y almejas al vapor con salsa mediterránea picante
Steamed mussels & clams with spicy mediterranean sauce
Carpacho de ternera cruda con rucula, laminas de parmesano y salsa “Cipriani”
Raw Beef Carpacho with arugula, parmesano cheese & “Cipriani” sauce
Pan de ajo de nuestro horno/*Homemade Garlic Bread*

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

Paccheri con salsa de mejillones, almejas, langostinos y tomate
“Paccheri” pasta with mussels, clams, king prawns & tomato sauce
Spaghetti “Cacio e Pepe” con salsa cremosa de queso de oveja, pimienta negra y trufa (v)
Spaghetti “Cacio e Pepe” in a creamy truffle, black pepper & sheep cheese sauce
Risotto con setas “Porcini” & parmesano (V)
Risotto with “Porcini” mushrooms & parmesan cheese
Solomillo de ternera con salsa de mostaza de Dijon
Beef Sirloin in a Dijon mustard sauce
Tataki de atún con salsa cremosa de naranja
Tuna “Tataki” with creamy orange sauce
Pizza Blanca Gourmet (trufa, jamón serrano, champiñón y mozzarella)
White Gourmet pizza (truffle, Parma ham, mushrooms, mozzarella)
Pizza Noruega (salmón ahumado, langostinos, calabacín y mozzarella de búfala)
Norwegian pizza (smoked salmon, King prawns, courgette & mozzarella)
Pizza Burrata (Burrata, jamón serrano, rucula y cherry)
Burrata pizza (Burrata cheese, Parma ham, arugula & cherry tomatoes)

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”.

Postre/Dessert:

Tiramisu casero con crema de mascarpone y pistacho, galletas savoiardi y café
Homemade tiramisu with mascarpone cheese & pistacho cream, Savoiardi & coffee

Café o infusiones/*coffee or infusions*

39,00 € por persona IVA incluida. Grupo mínimo 6 comensales/ **39,00 € per person. VAT included. Minimum 6 PX**