MENÚ DE GRUPO

ENTRADAS A COMPARTIR / STARTERS TO SHARE:

CARPACHO DE TERNERA CRUDA CON BROTES TIERNOS, PIMIENTA NEGRA Y LAMINAS DE PARMESANO DOP
RAW BEEF CARPACCIO WITH TENDER SPROUTS, BLACK PEPPER AND DOP PARMESAN SLICES

ENSALADA CAPRESE DE TOMATE RAFF, MOZZARELLA DE BUFALA Y SALSA DE PESTO GENOVESE (V)
CAPRESE SALAD WITH RAFF TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA AND GENOVESE PESTO SAUCE (V)

PAN FOCACCIA TOSTADO CON MOZZARELLA, TOMATE MARINADO Y JAMON SERRANO DE "PARMA"
TOASTED BREAD WITH MOZZARELLA, MARINATED TOMATO AND CURED PARMA HAM

PLATO INDIVIDUAL A ELEGIR / MAIN COURSE TO CHOOSE BETWEEN

TAGLIATELLE CON BOLOGNESA CASERA Y PARMESANO
TAGLIATELLE WITH HOMEMADE BOLOGNESE SAUCE & PARMESAN CHEESE

SPAGHETTI A LA CARBONARA CON TOCINO, QUESO DE OVEJA Y PIMIENTA NEGRA
SPAGHETTI CARBONARA WITH CREAMY EGG SAUCE, SHEEP CURED CHEESE & BLACK PEPPER

TAGLIATELLE "FRUTTI DI MARE" CON ALMEJAS, MEJILLONES Y GAMBAS Y SALSA DE TOMATE
TAGLIATELLE WITH CLAMS, MUSSELS, PEELED KING PRAWNS & TOMATO SAUCE

RAVIOLI RELLENOS DE PERA CON SALSA DE QUESO GORGONZOLA Y NUECES TOSTADAS (V)
RAVIOLI STUFFED WITH PEAR IN A GORGONZOLA CHEESE SAUCE & TOASTED NUTS (V)

SOLOMILLO DE TERNERA DE 200GR CON SALSA DE BOLETUS Y TRUFA
200GR BEEF TENDERLOIN WITH MUSHROOMS & TRUFFLE SAUCE

LOMO DE SALMÓN SALVAJE AL HORNO CON SALSA DE CALABAZA
OVEN-BAKED SALMON WITH PUMPKIN SAUCE

PIZZA MARGHERITA CON MOZZARELLA FIORDILATTE Y ALBAHACA (V)
MARGHERITA PIZZA WITH "FIORDILATTE" MOZZARELLA & BASIL (V)

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI CON JAMÓN COCIDO Y SETAS CHAMPIÑONES
PROSCIUTTO E FUNGHI PIZZA WITH COOKED HAM & MUSHROOMS

PIZZA 4 QUESOS ITALIANOS (SIN SALSA DE TOMATE) (V)
4 CHEESES PIZZA (NO TOMATO SAUCE) (V)

PIZZA VEGETALES CON CALABACÍN, PIMIENTOS, BERENJENAS Y CHAMPIÑONES (V)
VEGETARIAN PIZZA WITH ZUCCHINI, AUBERGINES, PEPPERS & MUSHROOMS (V)

POSTRE INDIVIDUAL A ELEGIR / DESSERT TO CHOOSE BETWEEN

COULANT DE CHOCOLATE CON CREMA DE TURRÓN DE JIJONA
CHOCOLATE COULANT WITH JIJONA NOUGAT SAUCE

SORBETE DE MANZANA VERDE Y MANGO
MANGO & GREEN APPLE SORBET

HELADO MIXTO DE CHOCOLATE Y VAINILLA
CHOCOLATE Y VAINILLA ICE CREAM

39€ POR PERSONA / 39€ POR PERSON

EL MENÚ INCLUYE AGUA Y REFRESCOS, CERVEZA DE BARRIL, COPA DE VINO TINTO O BLANCO DE LA CASA, TINTO DE VERANO O SANGRÍA HASTA QUE SE TERMINE EL PLATO PRINCIPAL. CAFÉ O INFUSIONES.

THE MENU INCLUDED WATER & SOFT DRINK, GLASS OF WHITE OR RED HOUSE WINE, DRAFT BEER, "TINTO DE VERANO OR SANGRIA" UNTIL THE MAIN COURSE IS FINISHED. COFFEE OR HERBAL TEA.