

Menú Cena

Entradas

Carpaccio de Pez Espada (150 gr) \$320

Láminas de pez espada al horno, vinagreta de limón, con salsa de trufa y parmesano

Timbal de Pulpo (150 gr) \$390

Pulpo marinado en una vinagreta de limón con albahaca, jitomates cherry, cebolla curtida en una cama de aguacate

Timbal de Atún (150 gr) \$320

Atún marinado con salsas negras, jitomate cherry, cebolla curtida en una cama de aguacate

Funghi Trifolati \$290

Mix de champiñones en salsa de vino blanco

Carpaccio de Res (150 gr) \$310

Corazones de Alcachofa \$390

Corazones de alcahofa salteados con un toque de mantequilla y salsa de trufa

Berenjena a la Parmigiana \$290

Berenjena marinada en salsa pomodoro gratinada con queso parmesano

Antipasto Mediterráneo \$220

Humus casero, jocoque libanés y tapenade de aceituna acompañado de pan pita

Sopas

Minestrone \$290

Champiñon \$290

Gazpacho \$290

Ensaladas

César \$180

Lechuga romana, parmesano, crutones y aderezo César de la casa

César con Pollo (150 gr) \$220

Lechuga, parmesano, crutones y aderezo César de la casa, acompañado de tiras de pechuga de pollo

Griega \$220

Lechuga, pepino, aceituna kalamata, tomates cherry, cebolla, queso feta y aceite de oliva

Ensalada de Gamberi \$220

Mix de lechugas con camarones al horno en salsa de piñón

Pastas

Fetuccini Carbonara \$390

Pasta fettuccini con salsa a base de huevo, pancetta y parmesano

Spaghetti Boloñesa \$390

Spaguetti con carne molida de cerdo y res acompañada de salsa boloñesa tradicional

Fetuccini Pomodoro \$390

Con salsa de tomate de la casa

Frutti di Mare \$490

Spaguetti con tinta de calamar, vino blanco, mezcla de mariscos, jitomates cherry y aceite oliva

Platos fuertes

Filete Mignon (250 gr) \$490

Filete de res en salsa de pimienta, trufa ó gorgonzola, acompañado de puré de papa y vegetales al vapor

Cachete de res en salsa de vino tinto \$490

Tierno cachete de res en reducción de vino tinto, acompañado de puré de papa y vegetales al vapor (250 gr)

Salmón a la Isolana (250 gr) \$490

Filete de salmón, calabacita, papa, tomate cherry y vino blanco

Salmón a la Nuez (250 gr) \$490

Filete de salmón con costra de nuez con salsa de limón acompañado de puré de papa y vegetales al vapor

Pesca del día (250 gr) \$490

Pesca del día acompañada de zetas, alcachofas, aceitunas y trufa

Pulpo a las brasas (250 gr) \$490

Pulpo marinado con nuestro adobo casero acompañado de puré de papa y vegetales al vapor

Camarones a las brasas (250 gr) \$490

Camarones marinados acompañados de puré de papa y vegetales al vapor

Pollo al limón con Za'atar (250 gr) \$490

Pechuga de pollo al horno marinado con za'atar en salsa de limón y acompañado de setas mixtas

Postres

Helado \$140

Baklava con helado \$190

Tiramisú \$160