



MENÚES

MENÚ EJECUTIVO 1

PLATOS PRINCIPALES

- BERENJENAS AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.
- INSALATA NAPOLI.** Quinoa, hojas verdes, tomate, zanahoria, queso tybo, finas láminas de pollo maceradas en jugo de limón y aceite de oliva perfumada con jengibre, aderezada con salsa teriyaki y emulsión de rúcula.
🌿 Opción vegetariana sin pollo.
- RAVIOLI DE BERENJENA ASADA.** Ravioles de berenjena asada, mozzarella y ricotta con sofrito de cebolla, zanahoria y ajos asados, corte de pomodoro y albahaca fresca.
- GNOCCHI POMODORO E PANNA.** Ñoquis de papa acompañados con salsa de tomate y crema, perfumada con albahaca fresca.
- PIZZA MARGHERITA ind.** Mozzarella y salsa de tomate. 🌿 🍷 Nuevo

POSTRES

- BOCHA DE HELADO**
- FLAN TRADIZIONALE CON SALSA CARAMELO**
- CAFÉ O TÉ**

BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una p/ persona)

\$12.500
FINAL

MENÚ EJECUTIVO 2

PLATOS PRINCIPALES

- INSALATA CESARE.** Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki.
🌿 Opción vegetariana sin pollo.
- POLLO AL FERRI CON CONTORNO.** Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.
- MILANESA DE POLLO A CABALLO.** Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada con papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.
- PIZZA PROSCIUTTO E PEPERONI ind.** Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.
- SORRENTINOS DE JAMÓN, RICOTTA Y NUEZ.** Sorrentinos rellenos con jamón cocido, ricotta y nueces, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro. 🍷 Nuevo
- INSALATA CROCCANTINO.** Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo. 🍷 Nuevo
🌿 Opción vegetariana sin pollo.

POSTRES

- BOCHA DE HELADO**
- FLAN TRADIZIONALE CON SALSA CARAMELO O**
- CAFÉ O TÉ**

BEBIDAS

Agua mineral, gaseosa o copón de vino (una p/persona).

\$15.500
FINAL

MENÚ EJECUTIVO 3

PLATOS PRINCIPALES

- SORRENTINOS CAPRESE.** Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricotta, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados con salsa pomodoro. 🌿 🍷 Nuevo
- RAVIOLIS DE OSOBUÇO.** Raviolis de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca.
- CREPELLA DI SPINACI.** Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricotta, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.
- LASAGNA IT.** Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano, con salsa pomodoro e panna. 🍷 Nuevo
- MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA.** Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas. 🍷 Nuevo

POSTRES

- BOCHA DE HELADO**
- FLAN TRADIZIONALE CON SALSA CARAMELO**
- AFFOGATO**
- CAFÉ O TÉ**

BEBIDAS

Agua mineral, gaseosa, copón de vino o cerveza Stella Artois 330cc (una p/persona).

\$17.500
FINAL



MENÚ

CENA EJECUTIVA

PLATOS PRINCIPALES

- MILANESA DE POLLO A CABALLO.** Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada con papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.
- RAVIOLES DE OSOBUCCO.** Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca.
- CREPELLA DI SPINACI.** Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricotta, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca. 🌿
- LASAGNA IT.** Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano, con salsa pomodoro e panna. 🍷 **Nuevo**
- INSALATA CROCANTINO.** Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo. 🍷 **Nuevo**
🌿 Opción vegetariana sin pollo.

POSTRES

- BOCHA DE HELADO**
- FLAN TRADIZIONALE CON SALSA CARAMELO**
- AFFOGATO**
- CAFÉ O TÉ**

BEBIDAS

Agua mineral, gaseosa, copón de vino o cerveza Stella Artois 330cc (una p/persona)

\$18.000
FINAL

Válido todos los días. No válido los jueves en sucursal Gauss. Sujeto a variación sin previo aviso.

CONSULTAR VINO SUGERIDO AL

50%
OFF

EL MEJOR VINO
ES EL QUE SE COMPARTE



MENÚES

MENÚ FESTECCIO

ENTRADAS

- 1 **SORRENTINOS AL HORNO.** 3 unidades.
- 2 **BERENJENAS AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.

PLATOS PRINCIPALES

- 1 **SORRENTINOS CAPRESE.** Sorrentinos de masa verde rellenos de ricotta, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañado de salsa pomodoro. 🌿
- 2 **MILANESA DE POLLO A CABALLO.** Milanesa frita, coronada con dos huevos fritos, acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.
- 3 **POLLO DOLCE.** Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce.

POSTRES

- 1 **TIRAMISÚ.** Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.
- 2 **TORTA CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS.**
- 3 **CAFÉ O TE**

BEBIDAS

Agua mineral, gaseosa o copon de vino (una p/persona).

\$28.000
FINAL

MENÚ CELEBRAZIONE

ENTRADAS

- 1 **SORRENTINOS AL HORNO.** 3 unidades.
- 2 **BERENJENAS AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.

PLATOS PRINCIPALES

- 1 **RAVIOLES DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA.** Ravioles rellenos con champiñones, mozzarella, ricota, queso de cabra y vino blanco, acompañados con salsa crema, corte de pomodoro y albahaca fresca. 🌿
- 2 **ENTRAÑA GRILLADA.** Con romero fresco y pimienta negra acompañadas con papas rústicas salteadas en oliva.
- 3 **POLLO ALLA PIZZAIOLA.** Pechuga de pollo con salsa pomodoro, tomate concasé, gratinado con queso mozzarella, queso reggiano y albahaca fresca, acompañado con papas rústicas.

POSTRES

- 1 **TORTA CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS.**
- 2 **TIRAMISÚ.** Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.

BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una p/ persona)
O una botella de vino sugerido (una p/ dos personas).

\$39.000
FINAL

MENÚ REFFINATTO

ENTRADAS

- 1 **PROSCIUTTO CAPRESE.** Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico glaze, pimienta negra y aceite.
- 2 **BERENJENA AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.

PLATOS PRINCIPALES

- 1 **LOMO GRILLADO.** Con romero fresco y pimienta negra, acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.
- 2 **HAMBURGUESA IT.** Pan de campo, medallón de carne de 180gr, salsa barbacoa, cebolla caramelizada, panceta, queso cheddar, huevo y mayonesa picante. Acompañado con papas rústicas y salsa alioli.
- 3 **POLLO DOLCE.** Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce.
- 4 **SORRENTINOS DE OJO DE BIFE.** Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimienta roja y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca.

POSTRES

- 1 **CREPILLE CARAMELLATE AL DOLCE DI LATTE.** Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate.
- 2 **TIRAMISÚ.** Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.
- 3 **TENTACION DE CHOCOLATE.** Mousse de chocolate, crema chantilli, acompañado de frutillas secas.

BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una p/ persona)
O una botella de vino sugerido (una p/ dos personas).

BRINDIS

Una copa de champagne para el brindis.

\$46.000
FINAL