



MENÚES

MENÚ EJECUTIVO 1

PLATOS PRINCIPALES

- 1 BERENJENAS AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.
- 2 INSALATA CROCCANTINO.** Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.
 Opción vegetariana sin pollo.
- 3 GNOCCHI POMODORO E PANNA.** Ñoquis de papa acompañados con salsa de tomate y crema, perfumada con albahaca fresca.
- 4 PIZZA MARGHERITA ind.** Salsa de tomate, queso mozzarella.
- 5 TORTILLA IT CON HUEVO FRITO.** Tortilla de papa casera con cebolla caramelizada, coronada con huevo frito, un toque de salsa sriracha y pimentón.

POSTRES

- 1 BOCHA DE HELADO**
- 2 FLAN TRADICIONAL CON SALSA DE CARAMELO**
- 3 CAFÉ O TÉ**

BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una por persona)

\$17.500
FINAL

\$15.500
PAGO EN EFECTIVO

MENÚ EJECUTIVO 2

PLATOS PRINCIPALES

- 1 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.
- 2 SUPREMA DE POLLO A CABALLO.** Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.
- 3 POLLO AL FERRI CON CONTORNO.** Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.
- 4 CREPELLA DI SPINACI.** Crepe de rúcula, relleno de espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.
- 5 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE.** Ñoquis de papa caseros con salsa bolognese de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.
- 6 SORRENTINO POMODORO E PANNA.** Sorrentinos rellenos con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.
- 7 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.

POSTRES

- 1 BOCHA DE HELADO**
- 2 FLAN TRADICIONAL CON SALSA DE CARAMELO**
- 3 CAFÉ O TÉ**

BEBIDAS

Agua mineral, Gaseosa, Copón de Vino o Cerveza Stella Artois 330cc (una por persona)

\$21.000
FINAL

\$19.000
PAGO EN EFECTIVO

MENÚ EJECUTIVO 3

PLATOS PRINCIPALES

- 1 BIANCO DE AVE.** Hojas verdes, tomates concasé, zanahoria, finas láminas de pollo, aderezada con mayonesa picante y salsa teriyaki perfumada con jengibre y sésamo.
- 2 POLLO ALLA PIZZAIOLA.** Pechuga de pollo con salsa pomodoro, tomate concasé, gratinado con queso mozzarella, queso reggiano y albahaca fresca, acompañado con papas rústicas.
- 3 LASAGNA IT.** Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano, con salsa pomodoro e panna.
- 4 MILANESA MEDITERRANEA.** Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.
- 5 SORRENTINO CAPRESE.** Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados con salsa pomodoro.

POSTRES

- 1 BOCHA DE HELADO**
- 2 FLAN TRADICIONAL CON SALSA DE CARAMELO**
- 3 CAFÉ O TÉ**
- 4 AFFOGATO**

BEBIDAS

Agua mineral, Gaseosa, Copón de Vino o Cerveza Stella Artois 330cc (una por persona)

\$24.000
FINAL

\$21.000
PAGO EN EFECTIVO

Válidos sólo por el medio día según bases y condiciones del local. Sujeto a variación sin previo aviso.



MENÚ

CENA EJECUTIVA

PLATOS PRINCIPALES

- 1 LASAGNA IT.** Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano, con salsa pomodoro e panna.
- 2 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. 🌿
- 3 POLLO AL FERRI CON CONTORNO.** Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.
- 4 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.
- 5 MILANESA MEDITERRANEA.** Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.

POSTRES

- 1 BOCHA DE HELADO**
- 2 FLAN TRADICIONAL CON SALSA DE CARAMELO**
- 3 CAFÉ O TÉ**
- 4 AFFOGATO**

BEBIDAS

Agua mineral, Gaseosa, Copón de Vino o
Cerveza Stella Artois 330cc (una por persona)

\$26.000
FINAL

\$23.000
PAGO EN EFECTIVO

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

APERITIVO IT

TRAGO + SORRENTINOS AL HORNO

RAMAZZOTTI, GIN TONIC O CAMPARI +
ENTRADA DE SORRENTINOS

\$11.000
FINAL



MENÚES

MENÚ FESTEGGIO

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).

\$36.000
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 **SOLOMILLO GLASSATO.** Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.
- 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).

\$47.500
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, pimienta negra, y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.
- 2 **HAMBURGUESA IT.** Pan de campo, doble hamburguesa doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa, mayonesa picante. Acompañada de 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.

\$58.000
FINAL