



CAFE • BISTRO • BAR

31 de diciembre de 2008

ENTREMESES PARA COMPARTIR

Champiñones naturales rellenos,
con queso crema, cilantro y vino blanco, empanizados y servidos con dos salsas. 150

Antipasto de prosciutto y curtido fino de manzana,
col morada, ajonjolí, vinagre de vino tinto y relish de piñones. 165

Carpaccio de salmón con aceite de oliva al chimichurri,
aguacate, limón, cebolla, alcaparra, huevo y perejil picado. 175

Carpaccio de res con aceite de trufas,
limón, pimienta fresca, parmesano y curtido fino de pepino. 199

Pizza bianca con espárragos, mozzarella fresco y aceite de trufa. 115

Pizza de espinacas, cebolla caramelizada y aceite de trufa,
cuatro quesos, ajo rostizado, tomates deshidratados. 130

ENTRADAS INDIVIDUALES

Agnolottis de espinacas con queso cabra,
salteados con mantequilla de aceitunas y tomates deshidratados,
servidos sobre salsa rosa y un "splash de vinagreta". 95

Ensalada bistro con vinagreta de orégano-balsámico,
lechuga, pepino, tomate, aguacate, jícama, zanahoria, crutones "al chipotle",
Ajonjolí y pan de ajo con costra de parmesano. 95

Ensalada con fideos asiáticos, pollo con ajonjolí,
jícama y vinagreta de cacahuete,
aguacate, lechuga orejona, espinaca y nuez caramelizada. 110

Ensalada caprese con vegetales rostizados,
tomates, mozzarella fresco, albahaca y aceite de olivo alimonado. 110

PLATO FUERTE A ELEGIR

Scampi alla mediterránea con spaghetini negro,
camarones, ajo, vino blanco, parmesano, crema de limón,
tomates y brócoli "al fresco". 160

Fettuccini tuscani con pollo, limón y espinaca,
Ajo rostizado, zanahoria juliana, parmesano y pizca de crema. 145

Papardelle con bolognesa de cordero,
pimientos rojos y verdes, menta fresca. 150

Ravioles de ternera y calabaza, en salsa au poivre,
mantequilla de salvia, arúgula y chicharos frescos. 160

Rigattoni con langosta,
champiñones, espinacas, velouté de camarón y reducción de vino blanco. 170

Steak de atún con salsa bordelosa,
arroz arborio al azafrán con camarón y aceite de trufa, espárragos rostizados. 240

Pesce alla Fiorentina con matequilla maître de camarón,
espinacas fritas, linguini con poro, zucchini y piñones. 205

Filete de res Angus – cocinado a su elección 335

En salsa de vino merlot-romero y balsámico
Servido con galleta de papa y espinacas al limón.

Alla pepe nero
Flameado junto a su mesa con brandy, vino tinto,
salsa española y pimienta negra fresca.

Au poivre avec pommes frites
Con pimienta verde y reducción de vino tinto servido con
papas a la francesa.

POSTRE A ELEGIR

Trufa de chocolate ó Tiramisu 48