

MENÚ EVENTOS 1

CUCINA & PASSIONE

COPA DE BIENVENIDA

APERITIVO

SALSA POMODORINI CON PANECILLOS

CROCCANTE DE PASTA

Cesta de raviolis bicolor [picante y quesos] con salsa Basilicata picante.

CUCHARITAS DE RISOTTO BOLETUS

Con virutas de foie fresco y ralladura de trufa negra.

PASTAS DEGUSTACIÓN [SACOTINI DE PECORINO Y PERA / GNOCCHI]

Sacotini de pera y pecorino con salsa mandorle foie y Gnocchi en salsa Quattro formaggi.

A COMPARTIR

ENSALADA DI RULO DI CAPRA GRATINATO

Mezcla de lechugas, queso de cabra, tomate reposado, bacon, pasas, piñones, emulsión de naranja y pan de Cerdeña.

FOCACCIA DI POMODORINI CON BURRATA

Speck, tomate reposado, rúcula y aceite de pesto.

A ELEGIR

LASAGNA DE CARNE

Selección de vacuno, tomate, zanahoria, puerro, bechamel y gratinado G. Padano.

PARMIGIANA DE MELANZANA

Berenjena, tomate, mozzarella, bechamel y queso scamorza ahumado.

PRESA IBÉRICA CON GREMOLATA DE LIMA

Con especias, lima, patata, cebollas glaseadas, rúcula y sal Maldon.

POSTRE

EXQUISITO APPLE CRUMBLE

Tartaleta de manzana templada dorada a la canela con crumble y helado cremoso de mascarpone y melocotón.

Pane speciale La Mafia

Agua y lambrusco rosado o Care tinto [2 botellas cada 4 personas]

Cava+1€ Copa + 5,5€

Copa Premium:
[consultar precio en restaurante]

33€ PERSONA - IVA incluido

MENÚ EVENTOS 2

CUCINA & PASSIONE

COPA DE BIENVENIDA

APERITIVO

SALSA POMODORINI CON PANECILLOS

SNACK VIRUTAS FOIE CON PAN MULTIFRUTOS

CUCHARITAS DE RISOTTO DI FORMAGIO Y SETAS

Con setas al ajillo, espárragos trigueros, cebolla caramelizada, aceite de trufa blanca y ralladura de trufa negra.

PASTAS DEGUSTACIÓN

[CAMELOS DE MORCILLA Y SORRENTINO DE PATO Y FOIE]

Caramelos de morcilla con salsa mandorle foie y Sorrentino de pato y foie con salsa de setas, salchicha trufada y reducción de P. Ximenez.

A COMPARTIR

ENSALADA DE GULAS

Mezcla de lechugas con gulas salteadas con ajo y jamón ibérico 100% bellota, escamas de Grana Padano y vinagreta de nueces.

CARPACCIO DE GAMBÓN

Con aderezo de cítricos, salsa de miel y pistachos.

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

TATAGLIA DE LUBINA

Filete de lubina, patatas asadas, salteado de verduritas y nuestra salsa Tartufata o Aglio.

PRESA IBÉRICA CON GREMOLATA DE LIMA

Con especias, lima, patata, cebollas glaseadas, rúcula y sal Maldon.

CANELLONI DE OSSOBUCCO

Ragout de ossobuco, bechamel, Grana Padano y aceite de trufa blanca.

POSTRE

TARTA DE LA CASA

Pane speciale La Mafia

Agua y lambrusco rosado o Care tinto [2 botellas cada 4 personas]

Cava+1€ Copa + 5,5€

Copa Premium:

[consultar precio en restaurante]

37€ PERSONA - IVA incluido

MENÚ EVENTOS 3

CUCINA & PASSIONE

COPA DE BIENVENIDA

APERITIVO

SALSA POMODORINI CON PANECILLOS

CROCANTE DE PASTA

Cesta de raviolis bicolor [picante y quesos] con salsa Basilicata picante.

CUCHARITAS DE RISOTTO TARTUFATA IBÉRICO

Con crema Tartufata, jamón ibérico 100% bellota y huevo.

PASTAS DEGUSTACIÓN

[CAMELOS DE GORGONZOLA Y PANZEROTTI DE FOIE]

Caramelo gorgonzola foie ibérico y Panzerotti de foie con salsa Boletus.

A COMPARTIR

ENSALADA DI FOIE

Mezcla de lechugas, foie, jamón de pato, nueces, cebolla caramelizada, tomate reposado, escamas de Grana Padano y reducción de Módena y miel.

PROVOLONE GRATINADO

Tomate natural, bacon ahumado, cebolla caramelizada, nueces y frutos rojos.

PRINCIPAL

LOMO DE TERNERA GALLEGA {300/350 gr.} 10 MESES DE CRIANZA

Con pimientos asados y patata asada.

POSTRE

DULCE ROTTO DI BROWNIE

Espanjosos trozos de brownie con cremoso helado de vainilla de Madagascar y toffee.

Pane speciale La Mafia

Agua y lambrusco rosado o Care tinto [2 botellas cada 4 personas]

Cava+1€ Copa + 5,5€

Copa Premium:
[consultar precio en restaurante]

42€ PERSONA - IVA incluido