

# La Mafia®

SE SIENTA A LA MESA

## Eventos y Celebraciones

### APERITIVO

#### SALSA POMODORINI CON PANECILLOS

### A COMPARTIR

#### CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA CON VIRUTAS DE FOIE

Con Grana Padano, virutas de foie, aderezo de limón y aceite oliva virgen extra y siempre acompañado de nuestra focaccia al pimentón.

#### SORRENTINO DE PATO Y FOIE

Con salsa de setas, salchicha italiana y reducción de Pedro Ximénez.

#### INSALATA DI RULO DE CABRA GRATINADO

Mezcla de lechugas, queso de cabra, tomate reposado, bacon, pasas, piñones con salsa mostaza naranja.

#### FOCACCIA CON POMODORINI E BURRATA

Speck, tomate reposado, rúcula y aceite de pesto.

### PRINCIPAL A ELEGIR

#### LASAGNA DI CARNE

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

#### LASAGNA DI VERDURE

Espinaca, berenjena, calabacín, zanahoria, puerro, cebolla, bechamel y gratinado G. Padano.

#### PRESA IBÉRICA CON GREMOLATA DE LIMA

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

### POSTRE

#### TIRAMISÚ

Estilo tradicional según la receta de la Mamma, con el mejor mascarpone.

#### PAN 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 el restaurante.

MENÚ PARA EVENTOS  
(mínimo 4 personas)

# 33€

PERSONA I.V.A. Incluido

#PiacereOriginale

# La Mafia®

SE SIENTA A LA MESA

## Eventos y Celebraciones

### APERITIVO

**SALSA POMODORINI CON PANECILLOS**

### A COMPARTIR

**SNACK VIRUTAS FOIE CON PAN MULTIFRUTOS**

**SORRENTINO DE PATO Y FOIE**

Con salsa de setas, salchicha italiana y reducción de Pedro Ximénez.

**INSALATA CAPRESSE DI BURRATA**

Mezcla de lechugas, tomate kumato, burrata, tapenade de trufa, crujiente de panceta italiana tostada y bresaola.

**RISOTTO MARE E MONTI**

Con champiñón, pollo braseado, gambón, tomate, romesco, tomate semiseco, romero y escamas de Grana Padano.

### PRINCIPAL A ELEGIR

**LOMO DE SALMÓN PARRILLA CON HIERBAS AROMÁTICAS Y LIMA**

Lomo de salmón con espárragos verdes con salsa de mostaza y naranja, romero, albahaca, lima, y aceite de oliva virgen extra.

**PRESA IBÉRICA CON GREMOLATA DE LIMA**

Con especias, lima, patata baby, cebolletas glaseadas, rúcula y sal Maldon.

**CANELLONI CON OSSOBUCCO**

Ragout de ossobuco, bechamel, emmental y aceite de trufa blanca.

### POSTRE

**TARTA DE LIMONCELLO LIMÓN CON MERENGUE FLAMEADO**

**PAN 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 el restaurante.

MENÚ PARA EVENTOS  
(mínimo 4 personas)

**38€**

PERSONA I.V.A. Incluido

#PiacereOriginale

# La Mafia®

SE SIENTA A LA MESA

## Eventos y Celebraciones

### APERITIVO

**SALSA POMODORINI CON PANECILLOS**

### A COMPARTIR

**CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA CON VIRUTAS DE FOIE**

Con Grana Padano, virutas de foie, aderezo de limón y aceite de oliva virgen extra y siempre acompañado de nuestra focaccia al pimentón.

**CARAMELOS DE MORCILLA**

Caramelos de morcilla, piquillo y Pedro Ximénez con salsa mandorle y foie.

**INSALATA DI FOIE**

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

**RISOTTO DE NDUJA Y BURRATA ITALIANA**

Arroz carnaroli, burrata, panceta italiana, salsa de tomate, nduja (crema italiana de chorizo picante), setas, Grana Padano y hojas de rúcula.

### PRINCIPAL A ELEGIR

**LOMO DE SALMÓN PARRILLA CON HIERBAS AROMÁTICAS Y LIMA**

Lomo de salmón con espárragos verdes con salsa de mostaza y naranja, romero, albahaca, lima, y aceite de oliva virgen extra.

**SOLOMILLO CON ESCAMAS DE SAL**

Acompañado de pimientos asados y patata natural frita.

### POSTRE

**TARTA DE CHOCOLATE**

Esponjoso bizcocho, fresca gelatina de naranja, crujiente de roche y mousse de cacao al 70%

**PAN 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 el restaurante.**

MENÚ PARA EVENTOS  
(mínimo 4 personas)

**42€**

PERSONA I.V.A. Incluido

#PiacereOriginale