

Nueva carta de La Mafia se sienta a la mesa

Los restaurantes ítalo-mediterráneos de **La Mafia se sienta a la mesa** han renovado su carta con la incorporación de nuevos platos y la adaptación a las nuevas tendencias italianas.

Sin perder la esencia mediterránea, **La Mafia se sienta en la mesa** ha renovado su carta. Como es habitual, cada año se mejora la oferta gastronómica adaptándose a las nuevas tendencias e innovaciones del sector. La nueva carta no pierde su esencia italiana e introduce este año platos nuevos como es una Tataglia de lubina (filete de lubina, patatas asadas, salteado de verduritas y salsa Tartufts o Aglio)

Entre las novedades, también destaca la introducción de una nueva pizza: la Tartufata Ibérico (con crema tartufata, jamón ibérico 100% bellota y huevo). Además, se ha modificado la presa ibérica, dándole un toque más italiano incorporándole gremolata.

Por lo que respecta a las pastas, la oferta añade dos nuevas: media luna succa y agnolotti siciliano. Además se han realizado cambios en tres de las pastas existentes. La integral se ha sustituido por la espelta (aporta mayor energía, favorece la digestión, mejora el aspecto de la piel y repara los tejidos); el relleno del sorrentino osobuco se ha desviado a un graten al horno; y, por último, se ha cambiado el relleno de la agnolotti siciliana.

El proceso de cambio de la carta se ha desarrollado prácticamente durante meses y ha sido fundamental el trabajo del departamento de I+D+i. Al desarrollo de los platos se ha unido la adaptación de los mismos a los 42 restaurantes que actualmente tiene la enseña. Un desarrollo en el que también se

ha tenido en cuenta el desarrollo de los nuevos productos y elaboraciones en el obrador propio con el que cuenta la franquicia.

Mejorar la carta es, año tras año, uno de los objetivos que la franquicia viene desarrollando desde su departamento de I+D+i, donde se trabaja contantemente en la innovación de sus platos.

El responsable de I+D+i, Joaquín Velasco, asegura que “trabajamos abiertos a todas las tendencias y aunque nuestra gastronomía es ítalo-mediterránea, hacemos una fusión para llevarlo a nuestro terreno más italiano. Es fundamental leer mucho sobre el sector, asistir a ferias y conocer las tendencias.”

Para el desarrollo de la nueva carta, Velasco asegura que “para cada plato nuevo, hemos realizamos numerosas pruebas organolépticas y, por supuesto, de proceso”

Desde **La Mafia se sienta a la mesa**, cada año se renueva la carta. Se busca ofrecer platos nuevos y otros adaptarlos a las novedades y demandas gastronómicas del momento.

Recordar que **La Mafia se sienta a la mesa** cuenta con obrador propio, desde donde se elaboran los productos de sus 42 restaurantes. Productos que todos ellos son de máxima calidad.