

MENÚ

EJECUTIVO

ENTRADAS

MINI CREMA/SOPA **NUEVO**\$3.500

A ELECCIÓN DEL CHEF SEGÚN LA TEMPORADA

ARANCINI\$3.500

RELLENOS CON SALSA 5 QUESOS Y TOCINO CRISPY

MINI CANNELLONI\$3.500

RECETA RATATOUILLE EN SALSA POMODORO

ENSALADA FRUTTETO\$3.500

MIX DE LECHUGAS, ZANAHORIA, PEPINO, CEBOLLA
ENCURTIDA, TOMATE CHERRY Y QUESO FRESCO

FONDOS

INCLUYE JUGO, LIMONADA O TÉ

PESCADO A LA FIORENTINA **NUEVO**\$8.100

SALSA A BASE DE BECHAMEL, BISQUE Y ESPINACA,
ACOMPANADO CON RIGATONI, PAPAS AL ROMERO O ENSALADA

RISOTTO PARMESANO **NUEVO**\$8.200

CON FILETE DE POLLO Y PANACHE DE VERDURAS

RIGATONI STROGONOFF **NUEVO**\$8.500

SALSA A BASE DE BECHAMEL, FONDO DE TERNERA
CON POLLO Y CHAMPIÑÓN

POLLO AL DIJON\$7.900

CON MIX DE ENSALADAS Y PAPAS CROCANTES

PLATEADA AL FUNGHI\$8.900

CON PURÉ DE PAPA Y CEBOLLA CARAMELIZADA

PALLAR DE LOMO\$8.500

CON FETTUCCHINE AL PESTO O POMODORO

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE **NUEVO**\$2.500

CON CRUMBLE DE AVELLANAS

TORTA TRES LECHES\$2.500

MANJAR-FRAMBUESA

CAMBIA TU BEBESTIBLE POR SCHOP O COPA DE VINO
+\$2.000

LUNES A VIERNES DE 12 A 15 HORAS O HASTA AGOTAR STOCK.

EXECUTIVE MENU

FIRST COURSE

- MINI CREAM/SOUP** NEW\$3.500
CHEF'S CHOICE DEPENDING ON THE SEASON
- ARANCINI**\$3.500
FILLED WITH 5 CHEESE SAUCE AND CRISPY BACON
- MINI CANNELLONI** VEG\$3.500
RATATOUILLE RECIPE IN POMODORO SAUCE
- FRUTTETO SALAD** VEG\$3.500
MIXED LETTUCE, CARROT, CUCUMBER, PICKLED ONION,
CHERRY TOMATO, AND FRESH CHEESE

MAIN COURSE

JUICE, LEMONADE OR TEA INCLUDED

- FLORENTINE-STYLE FISH** NEW\$8.100
SAUCE MADE WITH BÉCHAMEL, BISQUE, AND SPINACH,
SERVED WITH RIGATONI, ROSEMARY POTATOES, OR SALAD
- PARMESAN RISOTTO** NEW\$8.200
WITH CHICKEN FILLET AND VEGETABLE PANACHE
- RIGATONI STROGONOFF** NEW\$8.500
BÉCHAMEL-BASED SAUCE, BEEF STOCK WITH
CHICKEN AND MUSHROOMS
- CHICKEN DIJON**\$7.900
WITH MIXED SALAD AND CRISPY POTATOES
- FUNGHI SHORT PLATE**\$8.900
WITH MASHED POTATOES AND CARAMELIZED ONIONS
- LOIN PALLAR**\$8.500
WITH FETTUCCHINE PASTA WITH PESTO OR TOMATO SAUCE

DESSERTS

- CHOCOLATE MOUSSE** NEW\$2.500
WITH HAZELNUT CRUMBLE
- TRES LECHES CAKE**\$2.500
RASPBERRY-MANJAR

CHANGE YOUR BEVERAGE TO DRAFT BEER OR GLASS OF WINE
+\$2.000

MONDAY TO FRIDAY 12 TO 15 HRS SUBJECT TO AVAILABILITY