

MENÚ

EJECUTIVO

ENTRADAS

ARANCINI NUEVO\$3.500
RELLENOS DE SALMÓN, BISQUE, BECHAMEL Y ESPINACA.

MINI CREMA/SOPA\$3.500
A ELECCIÓN DEL CHEF SEGÚN LA TEMPORADA.

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

LASAGNA DE SALMÓN NUEVO\$10.900
CON SALSA ROSA 4 QUESOS, ESPINACA, FIOR DI LATTE
Y GRATIN DE PARMESANO.

RAVIOLI DE SALMÓN NUEVO\$9.500
CON SALSA ROSA Y ESPINACA.

PESCADO A LA FIORENTINA\$8.500
SALSA A BASE DE BECHAMEL, BISQUE Y ESPINACA,
ACOMPAÑADO CON RIGATONI, PAPAS AL ROMERO O ENSALADA.

RISOTTO PARMESANO\$8.500
CON FILETE DE POLLO Y PANACHE DE VERDURAS.

POLLO AL DIJON\$8.200
CON MIX DE ENSALADAS Y PAPAS CROCANTES.

PLATEADA AL FUNGHI\$9.200
CON PURÉ DE PAPA Y CEBOLLA CARAMELIZADA.

PALLAR DE LOMO\$8.900
CON FETTUCCINE AL PESTO O POMODORO.

POSTRES

POSTRE DEL DÍA NUEVO\$2.790

MOUSSE DE CHOCOLATE\$2.790
CON CRUMBLE DE AVELLANAS

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

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