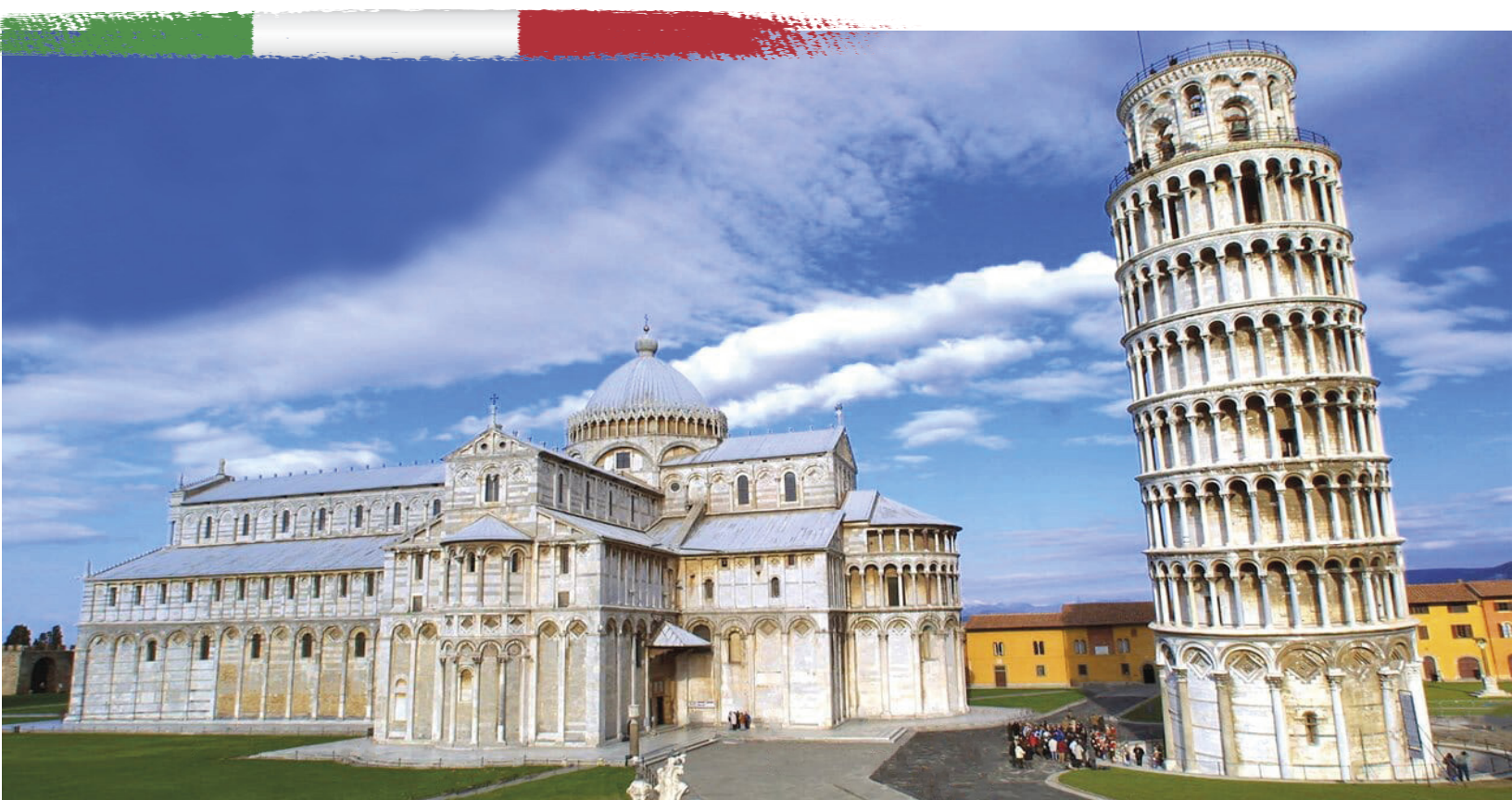




FESTIVAL DE COCINA ITALIANA

Del 4 al 30 de Septiembre

 **AirEuropa**



INVITAN:

VIÑA CONCHA Y TORO
— FAMILY OF WINERIES —

APEROL
SPRITZ

Bretaña



El exceso de alcohol es perjudicial para la salud ley 30 de 1986. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad ley 124 de 1994.

Entradas Frías / Cold Appetizers

PULPO A LA PARMESANA / Parmesan Octopus

\$79.900 +INC

Pulpo con aceite de olivas y limón, Quinoa Crocante, Queso Parmesano y Tejas Crocantes
Octopus with olive oil and lemon, Quinoa Crispy, Parmesan Cheese and Crispy Texas

CEVICHE DE PESCA FRESCA A LA SICILIANA / Ceviche Of Fresh Fishing To The Sicilian

\$ 53.900+INC

Cremoso de limón, Pomodoro, Quinoa Crocante y Puerro, Brotes de Cilantro, Parmesano y Tejas Crocantes
Creamy Lemon, Pomodoro, Quinoa Crispy and Leek, Cilantro Sprouts, Parmesan and Crispy Tiles.

CARPACCIO DE RES

\$ 47.900+INC

Finisimo corte de lomito madurado con pimentas, aceite de oliva, dijon, grana padano, alcaparras crocantes, acompañado de tostadas de wonton

ESCABECHE DE CALAMAR Y PULPO

\$47.900 +INC

Calamar y pulpo, Marinado con limón aceite de olivas, julianas de pimenton y cebolla

TARTAR DE ATUN A LA TOSCANA / Tuscany Tuna Tartar

\$ 43.900+INC

Atún Fresco , Quinoa Crocante, Tapioca Sour de Mango, Cebollín, Acompañado de Tejas Crocantes.
Fresh Tuna, Crispy Quinoa, Mango Sour, Chives, Accompanied by Crispy Tiles.

Sopas / Soups

CALDERETA SCAMPI

\$ 39.900+INC

Fumet de pescado aromatizado con camarones y vino blanco

VELOUTE DE ESPARRAGOS / Veloute Of Asparagus

\$ 29.900+INC

Crema de Espárragos, Crotones, Perejil y Quinoa Crocante
Asparagus Cream, Croutons, Parsley and Quinoa Crispy

SOPA DE TOMATE / Tomato Soup

\$ 27.900+INC

Tradicional Sopa de Tomate Pomodoro, Queso Parmesano, Albahaca y Crotones de Brioche
Traditional Pomodoro Tomato Soup, Parmesan Cheese, Basil and Croutons of Brioche

Entradas Calientes / Hot Appetizers

CALAMARES A LA PARMESANA

\$ 43.900+INC

Ricos Calamares Apanados con Parmesano, Acompañados de Salsa Tartara y Limón

CAPRESSE DE MOZARELLA

\$ 39.900+INC

Queso Mozzarella di Bufala, Tomate Romano y Pesto

BURRATA DEL BOSQUE / FOREST BURRATA

\$37.900 +INC

Veloute de Hongos, Chamapiñones Salteados, Tomates Confitados, Quinoa Crocante, Brotes de Albahaca
Mushroom Veloute, Sauteed Chamapiñones, Candied Tomatoes, Quinoa Crispy, Basil Sprouts

ALBONDIGAS ESTOFADAS EN SALSA DE HONGOS

\$ 33.900+INC

Estofadas, Finalizadas en Salsa de Hongos cremosos y Perejil

SALCHICHA ITALIANA A LA PARRILLA / Grilled Italian Sausage

\$ 33.900+INC

Papas Noissete, Mostaza de la Casa, Cebollín, Chips de Tocineta y Salchicha Italiana
Noissete Potatoes, House Mustard, Chives, Bacon Chips and Italian sausage

Ensaladas / Salads

ENSALADA CESAR / Cesar Salad

\$ 33.900 +INC

Cogollos Europeos, Crotones de Brioche, Queso Parmesano, Aderezo Cesar
European Buds, Brioche Croutons, Parmesan Cheese, Cesar Dressing

● Con Pollo a la Parrilla / *Grilled chicken*

\$ 47.900+INC

● Con Calamares a la Parmesana / *Squid with Parmesan*

\$ 49.900+INC

ENSALADA D' VITTORIO / D'vittorio Salad

\$ 33.900+INC

Brocolini a la Parrilla, Palmitos Asados, Aguacate, Cogollitos Europeos, Aceituna verde y Negra, Alcachofas Asadas, Aderezo de Jerez
Grilled Broccolini, Roasted Palm Hearts, Avocado, European Cogollitos, Green and Black Olive, Roasted Artichokes, Jerez Dressing

● Con Pollo a la Parrilla / *Grilled chicken*

\$ 49.900+INC

● Con Calamares a la Parmesana / *Squid with Parmesan*

\$ 53.900+INC

Carnes, Aves y Cerdo / Meat, Birds and Pig

MEDALLON DE RES PIAMONTE / Medallion Of Beef Piamonte

\$89.900+INC

Al Grill con Hierbas y Aceite de Olivas, Salsa de Vino Marsala y Champiñones,
Acompañado de Espinacas Estofadas y Papas Noisette

Grilled with herbs and olive oil, Marsala and Mushroom Wine Sauce, Accompanied with Stewed Spinach and Noisette Potatoes

POLLO VATICANO / Vatican Chicken

\$73.900+INC

Pollo al Grill, Relleno de Queso Comte y Prosciutto, Finalizado Tomates Secos en salsa dijon,
Crocante de Tapioca acompañado de Tortellini de Mozzarella y Trufa en salsa Alfredo, Ensalada D` Vittorio.

*Grilled Chicken, Stuffed with Comte Cheese and Prosciutto, Finished Dried Tomatoes in Dijon Sauce,
Tapioca Crispy accompanied by Tortellini de Mozzarella and Truffle in Alfredo sauce, D` Vittorio Salad.*

POLLO PRESIDENT

\$67.900+INC

Pollo a la Plancha, Mantequilla Mediterranea, Envuelto en Tocineta, Finalizado con Salsa de Champiñones

CHULETON DE CERDO EMILIA ROMANA / Emilia Romana Pig Chuleton

\$ 67.900+INC

Chuleton de Cerdo a la parrilla en salsa Beurre Blanc,, Acompañado de Rigatoni en salsa Alfredo, Ensalada D` Vittorio

Grilled Pork Chops in Dijon Sauce, Accompanied by Rigatoni in Alfredo Sauce, D` Vittorio Salad

OSSOBUCO / Ossobuco

\$ 43.900+INC

En Cocción lenta en sus propios jugos, acompañado de Rigatoni en salsa Alfredo

In Slow Cook in its own juices, accompanied by Rigatoni in Alfredo sauce

Del Mar / From Sea

SALMÓN A LA SICILIANA / Sicilian Salmon

\$ 99.900+INC

A la parrilla en salsa Beurre Blanc, Acompañado de Espinacas Estofadas y Papas Noisettej

Grilled in Beurre Blanc sauce, Accompanied with Stewed Spinach and Noisette Potatoes

LANGOSTINOS MANOLIN

\$ 93.900+INC

Langostinos Salteados en Especial Salsa de Crema y Espinaca

Platos del Chef / Chef's Dishes

RISOTTO CALA ROSSA / Risotto Cala Rossa

\$ 79.900+INC

Risotto de Camarones, Vino Blanco, Parmesano, Perejil y Crocante de Tilapia
Finalizado con Brotes y Tomates Cherry

Shrimp Risotto, White Wine, Parmesan, Parsley, and Tilapia Crispy Finished with Cherry Tomatoes and Sprouts

TORTELLINI EN MASA DE ESPINACA CON TRUFA Y MOZARELLA/ Tortellini In Mass Of Espinaca With Truffle And Mozzarella

\$ 53.900+INC

Relleno de Mozzarella y Trufa Negra, en Salsa Alfredo, Crocante de Tapioca y Albahaca

Stuffed with Mozzarella and Black Truffle, in Alfredo Sauce, Tapioca and Basil Crocante

TORTELLINI DE QUESO RICOTA Y ESPINACA/ Cheese Tortellini Ricota And Espinaca

\$ 53.900+INC

En Salsa Tres Quesos, Tomates Secos, Crocante de Tapioca y Albahaca

In Three Cheese Sauce, Dried Tomatoes, Tapioca Crunch and basi

TORTELLINI DE CAMARON / Shrimp Tortellini

\$53.900 +INC

Tortellini relleno de Camarones en Salsa Verona de Salmon Ahumado, Brocolini a la parrilla

Tortellini stuffed with Shrimp in Smoked Salmon Verona Sauce, Grilled Broccolini

RISOTTO TRES QUESOS Y BROCOLINI / Risotto Three Cheeses And Broccolini

\$ 49.900 +INC

Risotto de Quesos, Crocante de Tapioca, Brocolini a la parrilla, Tomates secos

Cheese Risotto, Tapioca Crunch, Grilled Broccolini, Dried Tomatoes

Pasta / Pasta

PASTA: FETUCCINE, SPAGHETTI , RIGATONI

- **CARBONARA:** Crema, Panceta Ahumada, Pimienta, Parmesano

\$ 57.900 + INC

Carbonara: *Cream, Smoked Bacon, Pepper, Parmesan*

- **3 QUESOS:** Crema, Quesos: Gruyere, parmesano y queso Azul, perejil

\$53.900 + INC

3 Cheese: *Cream, Cheese: Gruyere, Parmesan and Blue cheese, parsley*

- **BOLOGNESA:** Napolitana, Carne, Vino Tinto y Especies

\$ 53.900 + INC

Bolognesa: *Neapolitan, Meat, Red Wine and Spices*

- **ALFREDO:** Crema, Parmesano y Mantequilla Avellanada, Perejil
Alfred: Cream, Parmesan and Hazelnut Butter, Parsley **\$ 45.900 +INC**
- **ROSA:** Napolitana y Alfredo
Rose: Neapolitan and Alfredo **\$ 47.900 +INC**

Postres / Desserts

- TIRAMISÚ / Tiramisu** **\$29.900 +INC**
Biscocho con toque de café, queso, cocoa y salsa de chocolate.
Delicious italian dessert with coffee, cheese, cocoa and chocolate sauc
- FRUTOS ROJOS Y LIMONCELLO / Red Fruits And Limoncello** **\$ 27.900+INC**
Helado de Frutos Rojos, Crocante, Limoncello y Yerbabuena
Red fruit ice cream, crispy, lemongrass and peppermint
- HELADO AFFOGATO / Frost Afphogate** **\$23.900 +INC**
Macchiato, Helado de Macadamia , Amaretto, Tuile Crocante
Macchiato, Macadamia Ice Cream, Amaretto, Tuile Crispy

LICORES SUGERIDOS DEL MES

VINOS

(BLANCO, TINTO & ROSE)

VINO DE LA CASA RESERVADO
CONCHA Y TORO

Trago / Drink

\$ 22.900+INC

Botella / Bottle

\$ 92.900+INC

CÓCTELES

Aperol Spritz / A base de vino espumoso cinzano,
te spritz aperol, soda breña

\$ 46.900+INC

SODAS SABORIZADAS DE BREÑA

- SODA PASIÓN

Almibar de maracuyá, maracuyá, albahaca

\$ 17.900 + INC / Botella

- SODA FRUTOS DEL BOSQUE

Frutos rojos, zumo de limón, fresa, Hierbabuena

\$ 20.900 + INC / Botella

- SODA DE LYCHEE Y MANDARINA

Lychee, Almibar de lychee, Mandarin

\$ 22.900 + INC / Botella