

La Tentazione

OSTERIA & WINE



Abierto/Open:
6:00 - 10:00 pm.



Código de vestir Casual
Dress code Casual



Área libre de humo
Smoke free area

ANTIPASTI



ENSALADA ARÚGULA

Rúcula Salad

Con pera, nuez, queso de cabra, arándanos deshidratados, aderezo de jerez.

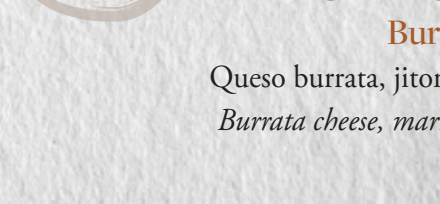
With pear, walnut, goat cheese, dried cranberries, sherry dressing.

CARPACCIO DE MANZO

Manzo Carpaccio

En salmuera de Nebbiolo, espinaca baby, tomate Cherry confitado con ajo rostizado y aceituna Kalamata.

In brine Nebbiolo, baby spinach, cherry tomato confit with roasted garlic and Kalamata olive.



CAPRESSE DE BURRATA

Burrata Capresse

Queso burrata, jitomate marinado y pesto Genovés.

Burrata cheese, marinated tomato and Genoese pesto.



ZUPPA



CREMA DE ESPÁRRAGO

Asparagus Cream

Con Panceta, crocante de queso parmesano.

With bacon, crispy parmesan cheese.

NUESTRA PASTA HECHA EN CASA OUR HOMEMADE PASTA



FETUCCINI FUNGHI

Fettuccine Mushroom

Salsa de hongos trufados, tomates deshidratados.

Truffled mushroom sauce, dehydrated tomatoes.

PAPARDELLE AL FORMAGGIO

Papardelle Al Formaggio

Salsa de queso gorgonzola, parmesano, champiñones y alcachofa.

Gorgonzola cheese sauce, parmesan, mushrooms and artichoke.

CAPELLINI O LINGUINE A LA CARBONARA

Capellini or Linguine Carbonara

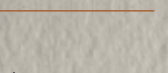
Panceta, yema de huevo y salsa de crema de champagne.

Bacon, egg yolk and champagne cream sauce.

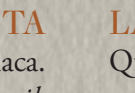
RISOTTO AL FRUTTI DI MARE

Marisco fresco, pernod, tomates deshidratados, queso parmesano.

Fresh seafood, Pernod, dried tomatoes, Parmesan cheese.



PIZZA



MARGARITA

Tomate, queso mozzarella, albahaca.

Tomato, mozzarella cheese and basil.

SALMÓN ARÚGULA

Salmone Rúcula Pizza

Mozzarella, orégano, tomate, albahaca y aceite oliva.

Mozzarella, oregano, tomato, basil, olive oil.

JAMÓN SERRANO

Prosciutto

Con aceite de trufa y aceitunas negras.

With olive oil and truffo oil.

LA PIZZA QUATTRO FORMAGGI

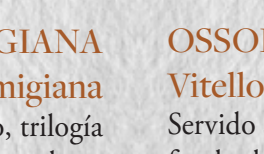
Quesos: mozzarella, gorgonzola, ricota y azul; tomate y albahaca.

Cheeses: mozzarella, gorgonzola, ricotta and blue cheese; tomato and basil.

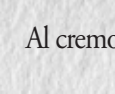
DI CAPRA

Queso de cabra, arúgula, aceituna kalamata y reducción de balsámico.

Goat cheese, arugula, Kalamata olives and balsamic reduction.



CARNE E PESCE



CAMARONES ALLÁ PARMIGIANA

Shrimp Parmigiana

Camarones en costra de parmesano, trilogía champiñones en salsa pomodoro.

Parmesan crusted shrimp, trilogy mushrooms in pomodoro sauce.

OSSOBUCO DE VITELLO

Vitello Ossobuco

Servido sobre cremoso risotto de guisantes y fondo de salvia.

Served on creamy pea risotto and sage broth.



SOLOMILLO DE VACUNO

Beef Tenderloin

Al cremoso de mostaza dijon, espárragos, terrina de papa con prosciutto.

Creamy dijon mustard, asparagus, potato terrine with prosciutto.

PESCADO ROBALO

Robalo Fish

Servido con risotto de zetas, vegetales de temporada y limoneta de eneldo.

Robalo (local fish) served with mushroom fungi, vegetables of the season and dill limoneta.



POLLO ALLA PARMIGIANA

Pechuga de pollo a la parmesana, con espagueti en salsa de tomate y espárragos.

Parmigiana chicken breast, with spaghetti tomato sauce and asparagus.

SALMÓN

Salmón en costra de aceitunas, hortalizas a la provenzal sobre salsa Scarparo.

Salmon in an olive crust, Provenzal vegetables on Scarparo sauce.

VEGETARIANO Y VEGANO VEGETARIAN AND VEGAN

ENTRADA / APPETIZERS



VEGAN

FALSO RISOTTO DE QUINOA

False Quinoa Risotto

Espárragos, espinaca, tomate leche de soja, quesos tofu.

Asparagus, spinach, tomato, soy milk, tofu cheeses.

ARANCINI RELLENO DE TOFU

Arancini Stuffed with Tofu Cheese

Croqueta de arroz, rellena de queso tofu, con aroma de hierbas finas, sobre un espejo de salsa de tomate.

Rice croquette, filled with tofu cheese, with aroma of fine herbs, on a mirror of tomato sauce.

PLATO FUERTE / MAIN COURSE



VEGAN

RISOTTO VEGETARIANO

Vegetarian Risotto

Arroz arborio servido con vegetales baby de temporada.

Arborio rice served with seasonal baby vegetables.

PIZZA VEGETARIANA

Vegetarian Pizza

Vegetales frescos de temporada, con un toque de pesto y con harina libre de gluten / Fresh seasonal vegetables, with a touch of pesto.

POSTRES / DESSERTS



VEGAN

MOUSSE DE ZANAHORIA

Carrot Mousse

Hecho de harina libre de gluten y azúcar de caña con leche de soja, aromatizado con canela, vainilla y ralladura de zanahoria baby.

Made from gluten free flour and cane sugar with soy milk, flavored with cinnamon, vanilla and baby carrot scratch.

TARTA DE CHOCOLATE

Chocolate Cake

Tierra de gluten free y cremada con manteca vegetal con aroma de anis estrella.

Gluten free powder bark and cremated with vegetable butter with star anis aroma.

MENÚ DE NIÑOS KIDS MENU

CALDO DE POLLO.

Chicken broth.

ESPAGUETI A LA MANTEQUILLA.

Spaghetti al burro.



MINI PIZZAS: HAWAIANA, PEPPERONI O SOLO QUESO.

Mini Pizza: cheese, hawaian or pepperoni.

ESPAGUETI CON MINI ALBÓNDIGAS DE RES.

Meat ball and spaghetti.

MINI LASAGÑA DE CARNE.

Mini beef lasagna.

DOLCI



TIRAMISÚ

Tiramisú con salsa de café crujiente de chocolate y cremoso de amaretto.

Tiramisu with crunchy chocolate, coffee sauce and creamy amaretto.

NAPOLEON

Napoleón caramelizado con cremoso de pistache praliné y tierra de chocolate.

Caramelized Napoleon with pistachio praline cream and chocolate earth.



DOMO DE SAMBUCA

Sambuca dome

Cremoso de chocolate y licor de sambuca sobre tierra de almendra y salsa inglesa de baileys

Creamy chocolate liqueur and sambuca on almond earth and baileys English sauce

CON CARGO EXTRA WITH EXTRA CHARGE

\$45 usd.

Raviolis de Langosta

Lobster ravioli

Perfumada con albahaca y cremosa de trufa .

Perfumed with basil and creamy truffle.



Chuleta de Ternera

Veal Cutlet

Con polenta de hongos, romero y mille-feuille de papa.

With mushroom polenta, rosemary and potato mille-feuille .



Contamos con pescado, café y té de origen local y sustentable; la preparación de nuestros alimentos incluye ingredientes de la región. Para más información consulte con su mesero.

El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevo crudo o poco cocido puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

We have fish, coffee and tea of local and sustainable origin, using regional ingredients when preparing our food. For more information please consult your waiter.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

PRODUCTOS ALERGENOS CONTENIDOS / Allergic Products Contains:



Soja
Soya



Moluscos
Mollusc



Crustáceo
Crustaceans



Huevo
Egg



Lactosa
Lactose



Gluten
Gluten



Frutos Secos
Nuts



Dióxido de Azufre
y Sulfitos.
Sulfure Dioxide