



# MENÚES

## MENÚ EJECUTIVO 1

### PLATOS PRINCIPALES

- 1 **BERENJENAS AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.
- 2 **INSALATA CROCCANTINO.** Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.  
🌿 Opción vegetariana sin pollo.
- 3 **GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI.** Ñoquis de papa acompañados con una salsa crema con cuatro quesos fundidos. 🌿
- 4 **RAVIOLES DI SPINACI.** Ravioles rellenos de espinaca y ricota, acompañados con salsa crema, corte pomodoro y albahaca fresca. 🌿
- 5 **TORTILLA IT CON HUEVO FRITO.** Tortilla de papa casera con cebolla caramelizada, coronada con huevo frito, un toque de salsa sriracha y pimentón. 🌿

### POSTRES

- 1 **BOCHA DE HELADO**
- 2 **FLAN TRADICIONAL O BUDÍN DE PAN**
- 3 **CAFÉ O TÉ**

### BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una por persona)

**\$19.900**  
FINAL

**\$17.900**  
PAGO EN EFECTIVO

## MENÚ EJECUTIVO 2

### PLATOS PRINCIPALES

- 1 **INSALATA CESARE.** Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki.  
🌿 Opción vegetariana sin pollo.
- 2 **MILANESA ALLA SUIZA.** Suprema de pollo gratinada con mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.
- 3 **POLLO AL FERRI CON CONTORNO.** Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.
- 4 **CREPELLA DI SPINACI.** Crepe de rúcula, relleno de espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca. 🌿
- 5 **GNOCCHI ALLA BOLOGNESE.** Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.
- 6 **SORRENTINOS DI ZUCCA.** Sorrentinos rellenos de calabazas asadas, mozzarella, ricota, queso azul y nuez acompañados con salsa pomodoro y corte crema. 🌿

### POSTRES

- 1 **BOCHA DE HELADO**
- 2 **FLAN TRADICIONAL O BUDÍN DE PAN**
- 3 **CAFÉ O TÉ**

### BEBIDAS

Agua mineral, Gaseosa, Copón de Vino o Cerveza Stella Artois 330cc (una por persona)

**\$23.900**  
FINAL

**\$20.900**  
PAGO EN EFECTIVO

## MENÚ EJECUTIVO 3

### PLATOS PRINCIPALES

- 1 **SORRENTINO POMODORO E PANNA.** Sorrentinos rellenos con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.
- 2 **SORRENTINO CAPRESE.** Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados con salsa pomodoro. 🌿
- 3 **POLLO ALLA PIZZAIOLA.** Pechuga de pollo con salsa pomodoro, tomate concasé, gratinado con queso mozzarella, queso reggiano y albahaca fresca, acompañado con papas rústicas.
- 4 **LASAGNA IT.** Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano, con salsa pomodoro e panna.
- 5 **MILANESA MEDITERRANEA.** Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.
- 6 **SOLOMILLO GLASSATO.** Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.

### POSTRES

- 1 **BOCHA DE HELADO**
- 2 **FLAN TRADICIONAL O BUDÍN DE PAN**
- 3 **CAFÉ O TÉ**
- 4 **AFFOGATO**

### BEBIDAS

Agua mineral, Gaseosa, Copón de Vino o Cerveza Stella Artois 330cc (una por persona)

**\$26.900**  
FINAL

**\$23.900**  
PAGO EN EFECTIVO

Válidos sólo por el medio día según bases y condiciones del local. Sujeto a variación sin previo aviso.



# MENÚ

## CENA EJECUTIVA

### PLATOS PRINCIPALES

- 1 LASAGNA IT.** Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano, con salsa pomodoro e panna.
- 2 RAVIOLES DE OSOBUCO.** Raviolos de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca.
- 3 POLLO DOLCE.** Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce.
- 4 INSALATA CESARE.** Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki. 🌱 Opción vegetariana sin pollo.
- 5 SUPREMA DE POLLO AL ROQUEFORT.** Suprema de pollo con mozzarella y queso azul decorado con pequeños trozos de nueces, acompañada de papas rústicas.
- 6 HAMBURGUESA IT.** Pan de campo, doble hamburguesa, doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa, mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli.

### POSTRES

- 1 BOCHA DE HELADO**
- 2 FLAN TRADICIONAL O BUDÍN DE PAN**
- 3 CAFÉ O TÉ**
- 4 AFFOGATO**

### BEBIDAS

Agua mineral, Gaseosa, Copón de Vino o  
Cerveza Stella Artois 330cc (una por persona)

**\$29.900**  
FINAL

**\$25.900**  
PAGO EN EFECTIVO

Válido todos los días. No válido los jueves en sucursal Gauss. Sujeto a variación sin previo aviso.

## APERITIVO IT

### TRAGO + SORRENTINOS AL HORNO

RAMAZZOTTI, GIN TONIC O CAMPARI +  
ENTRADA DE SORRENTINOS

**\$11.500**  
FINAL



# MENÚES

## MENÚ FESTEGGIO

### ENTRADAS

- 1 **SORRENTINOS AL HORNO.** 3 unidades.
- 2 **BERENJENAS AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.

### PLATOS PRINCIPALES

- 1 **SORRENTINOS CAPRESE.** Sorrentinos de masa verde rellenos de ricotta, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañado de salsa pomodoro.
- 2 **MILANESA DE POLLO A CABALLO.** Milanesa frita, coronada con dos huevos fritos, acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.
- 3 **POLLO DOLCE.** Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agri dulce.

### POSTRES

- 1 **TIRAMISÚ.** Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.
- 2 **TORTA CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS.**
- 3 **CAFÉ O TE**

### BEBIDAS

Agua mineral, gaseosa o copon de vino (una p/persona).

\$44.900  
FINAL

## MENÚ CELEBRAZIONE

### ENTRADAS

- 1 **SORRENTINOS AL HORNO.** 3 unidades.
- 2 **BERENJENAS AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.

### PLATOS PRINCIPALES

- 1 **RAVIOLES DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA.** Ravioles rellenos con champiñones, mozzarella, ricota, queso de cabra y vino blanco, acompañados con salsa crema, corte de pomodoro y albahaca fresca.
- 2 **SOLOMILLO GLASSATO.** Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.
- 3 **POLLO ALLA PIZZAIOLA.** Pechuga de pollo con salsa pomodoro, tomate concasé, gratinado con queso mozzarella, queso reggiano y albahaca fresca, acompañado con papas rústicas.

### POSTRES

- 1 **TORTA CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS.**
- 2 **TIRAMISÚ.** Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.

### BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una p/ persona)  
O una botella de vino sugerido (una p/ dos personas).

\$56.000  
FINAL

## MENÚ REFFINATTO

### ENTRADAS

- 1 **PROSCIUTTO CAPRESE.** Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico glaze, pimienta negra y aceite.
- 2 **BERENJENA AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.

### PLATOS PRINCIPALES

- 1 **LOMO GRILLADO.** Con romero fresco, pimienta negra, y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.
- 2 **HAMBURGUESA IT.** Pan de campo, doble hamburguesa doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa, mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli.
- 3 **POLLO DOLCE.** Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agri dulce.
- 4 **SORRENTINOS DE OJO DE BIFE.** Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimienta roja y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca.

### POSTRES

- 1 **CREPILLE CARAMELLATE AL DOLCE DI LATTE.** Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate.
- 2 **TIRAMISÚ.** Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.
- 3 **TENTACION DE CHOCOLATE.** Mousse de chocolate, crema chantilli, acompañado de frutillas secas.

### BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una p/ persona)  
O una botella de vino sugerido (una p/ dos personas).

### BRINDIS

Una copa de champagne para el brindis.

\$71.000  
FINAL