



EST.

2005

ARROZ & PASTA

• TODO COMIENZA CON UNA SEMILLA •



El lenguaje universal del Mediterráneo.

Si existe un ingrediente capaz de reunir al mundo entero alrededor de una mesa, es la pasta. Nacida en el corazón del Mediterráneo, representa la genialidad de transformar lo más simple —harina y agua o huevo— en una obra de arte culinaria.

Durante noviembre, los invitamos a redescubrir este clásico indiscutible.

Disfrutarán de pasta fresca, confeccionada artesanalmente en casa, para que experimenten la inigualable textura del verdadero al dente. Más allá de un platillo, vivirán la magia de la geometría italiana: comprenderán cómo cada forma, curva y pliegue de la pasta fue diseñada a lo largo de los siglos con un solo propósito: abrazar perfectamente su salsa y regalarles una explosión de sabor.



MENÚ

BOTANA Arancini de tomate con albahaca y alioli.

ENTRADAS **Tortellini in brodo**
Rellenos de espinaca y queso ricotta en fondo de ave.

Gnocchi à la parisienne
Con salsa cremosa de cítricos.

FUERTES **Roulade de pollo y salvia**
Con penne a la puttanesca.

Fideuá
Fideos al horno con sofrito de embutido de ternera y pimientos.

POSTRES **Cannoli**
Rellenos de crema pastelera de café espresso.

Pudding de tapioca
Con crema de vainilla.

BEBIDA **Arancia Granata**
Naranja, jugo de granada, jarabe de tomillo, limón y un toque de agua mineral.

Cuota de recuperación:
\$550.00

Los alimentos servidos en nuestro laboratorio pueden contener trazas de los alérgenos comunes: leche, huevos, trigo, cacahuets, frutos secos, soya, pescado, crustáceos y moluscos. Si usted o alguien de su grupo tiene una alergia alimentaria, por favor, informe a su mesero antes de ordenar para que pueda ayudarlo a elegir la mejor opción. De no hacerlo, CEOESA, SC no podrá hacerse responsable por reacciones o efectos derivados del consumo.

+52 (55) 7004 9241

