

Cocktails

Lemon Drop

Vodka, jugos cítricos del huerto

Appletini

Citrus vodka, licor de manzana verde y un toque agridulce

Negroni

Ginebra premium, Campari, rodaja de naranja

Espresso Martini

Vodka infusionada con crema de café

Martini Seco

Ginebra, Vermouth seco, aceitunas

Martini Dulce

Ginebra, Vermouth dulce, cereza

Cocktails

L'antipasto

Parmigiana di melanzane

Berenjena, tomate y queso mozzarella fresco gratinado

Insalata di mare 🌊

Ensalada mixta de mariscos, láminas de apio y zanahoria

Gamberi in salsa rosa 🌊

Corazón de lechugas, camarón y salsa coctelera

Carpaccio di manzo 🌊

Carpaccio de res, gel de balsámico y ensalada de hinojo y naranja

Calamar frito

Aros de calamar fritos en tempura negra, alioli de ajo y pimentón dulce

Ensalada de arúgula 🌊

Arúgula acidulada con balsámico, tomate cherry, queso de cabra y huevo de codorniz cocido

Ensalada César

Corazón de lechugas, pollo a la parilla y aderezo César

Champiñones rellenos

Rellenos de cerdo, cordero y res, glaseados en reduccion de soya

- Pregunte por nuestra opción vegana de champiñones rellenos de ratatouille de vegetales

Zuppa

Ministrone 🌿

Con vegetales

Velouté de calabaza

Crema de calabaza dulce y grissini de café

Crema de papa con azafrán

Mix de hongos salteados y espuma de azafrán

De pescado

Reducción de jugo de camarón y mariscos mixtos con crocante de maíz

Zuppa

Risotti e Pasta

Farfalle, panna e funghi
Farfalle salteada con hongos y chícharos en salsa de parmesano

Papardelle a la carbonara
Pasta fresca con tocino y huevo

Canelloni ricotta
Rellenos de espinaca y queso ricotta al gratin

Gnocchi con cuatro quesos
Gnocchi de papa y salsa de cuatro quesos

Ravioli di manzo, agnello e maiale
Rellenos de cordero, res y cerdo en salsa de tomate

Capellini e gamberetti /
Pasta fresca y reducción de jugo de camarón

Tagliolini al pesto rojo 🌿
Pasta fresca y ralladura de nuez

Risotto
Con albóndigas en salsa de tomate

Lasagna bolognese
La clásica, con crema de Grana Padano

- Pregunte por nuestra opción de pastas libres de gluten
y nuestros platillos veganos

I Pesci

Pesca del día
Crema de espinaca y tomate rostizado

Camarones en hojas de limón al horno /
Camarones en costra de pan molido, especiadados con peperoncino
y ralladura de limón real

Pulpo a las brasas 🌿
Marinado en ajo, perejil y cremoso de zanahoria

Cola de langosta 🌿 \$86 RC
Mantequilla de ajo, vegetales rostizados y polenta con queso azul

Le Garni

Cachete de res /

Con papas cambray y peperoncino

Escalopina al vino blanco ☯

Pechuga en coccion lenta, salsa de vino blanco y espinaca asada

Cotoletta alla milanese

Milanesa de entrecot de cerdo, ensalada de arúgula y tomate cherry, acompañada de papas cambray

Stinco di agnello

Pierna de cordero, jugo de carne de cordero y polenta de tomillo

Spetzatino di manzo

Estofado de costilla de res y papas

Tagliata de rib eye

Tiras de rib-eye, radicchio asada, vinagreta de pimienta rosa y romero

Petit filet

A la parrilla, espárragos asados y mantequilla de salvia

Bistecca alla fiorentina \$226 RC

Porterhouse con papa cambray al romero

☯ LIBRE DE GLUTEN

En Palace Resorts estamos orgullosos de ofrecer alimentos con ingredientes libres de gluten. Sin embargo, el ambiente de nuestras cocinas no lo es; por lo que no podremos asegurar que cualquier elemento del menú sea 100% libre de gluten. Si usted es celíaco, por favor contacte al gerente del restaurante.

🌿 VEGETARIANO / 🌶️ PICANTE 🥜 Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias.