

## ENTRADAS CALIENTES

|                                                                                      | Porción individual | Para 2 personas |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|
| <b>PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO</b><br>CON PARMESANO CROCANTE .....                   | \$14.000           | \$21.000        |
| <b>ARANCINI</b><br>ARROZ REBOZADO RELLENO DE MOZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO ..... | \$21.000           | \$31.000        |
| <b>MOZZARELLA MILANESA</b><br>MOZZARELLA REBOZADA FRITA .....                        | \$23.000           | \$31.000        |
| <b>BERENJENAS AL HORNO</b><br>GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO .....         | \$23.000           | \$31.000        |
| <b>LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO</b><br>SALTEADOS CON AJO .....                      | \$58.000           | \$80.000        |
| <b>RABAS A LA ROMANA</b><br>AROS DE CALAMAR REBOZADOS Y FRITOS .....                 | \$44.000           | \$58.000        |
| <b>PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA</b><br>CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL .....   | \$101.000          | \$174.000       |
| <b>GAMBAS AL AJILLO</b><br>SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO .....    | \$55.000           | \$65.000        |
| <b>LANGOSTINOS MILANO</b><br>REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA .....                | \$64.000           | \$86.000        |
| <b>CALAMARETIS FRITOS</b><br>REBOZADOS .....                                         | \$39.000           | \$52.000        |
| <b>OSTIONES A LA PARMESANA</b><br>VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS .....     | \$39.000           | \$56.000        |
| <b>MALFATTI</b><br>RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO .....                     | \$24.000           | \$32.000        |
| <b>PULPO GRILLADO</b><br>TENTÁCULOS DE PULPO AL GRILL CON PAPAS AL LIMÓN .....       | \$113.000          | \$179.000       |

## ENTRADAS FRÍAS

|                                                                                                | Porción individual | Para 2 personas |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|
| <b>BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO</b><br>CON RÚCULA Y LÁMINA DE JAMÓN CRUDO .....             |                    | \$54.000        |
| <b>VARIEDAD DE BRUSCHETTAS</b><br>DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS ..... | \$40.000           | \$53.000        |
| <b>MOZZARELLA CAPRESE</b><br>CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA .....                                | \$34.000           | \$44.000        |
| <b>BOQUERONES</b><br>AL NATURAL .....                                                          | \$35.000           | \$47.000        |
| <b>ANTIPASTO</b><br>VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES .....                             |                    | \$77.000        |
| (PARA 3/4 PERSONAS)                                                                            |                    |                 |

## ENSALADAS

|                                                                                                                                                                    |          |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| <b>ROMANA</b><br>RÚCULA Y PARMESANO .....                                                                                                                          | \$21.000 | \$27.000 |
| <b>CEASAR CON LANGOSTINOS</b><br>LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR<br>(LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA) ..... | \$27.000 | \$38.000 |
| <b>CEASAR CON POLLO</b><br>POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR<br>(LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA) .....                       | \$30.000 | \$35.000 |
| <b>CAPRESE</b><br>TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA .....                                                                        | \$23.000 | \$30.000 |
| <b>RECOVA</b><br>TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA Y QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO .....                                                                           | \$23.000 | \$30.000 |
| <b>ESPECIALES</b><br>INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN,<br>ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATÚN O POLLO Y QUESO DE CABRA .....                 | \$23.000 | \$36.000 |

## PASTAS ARTESANALES

|                                                                                                                                                                                                                                                  | Porción individual | Para 2 personas |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|
| <b>CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI</b><br>CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS .....                                                                                                                                                            | \$56.000           | \$77.000        |
| <b>FUSSILLI SCARPARO</b><br>CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN .....                                                                                                                                                                                    | \$ 62.000          | \$83.000        |
| <b>FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO</b><br>FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO .....                                                                                                                | \$78.000           | \$103.000       |
| <b>RAVIOLES A LA SCROFFA</b><br>ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO .....                                                                                                                                             | \$62.000           | \$83.000        |
| <b>RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA</b><br>RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA .....                                                                                                                                           | \$62.000           | \$83.000        |
| <b>GNOCCHI CIROCCO A LA GORGONZOLA</b><br>DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS, PARMESANO Y QUESO AZUL .....                                                                                                                                           | \$62.000           | \$83.000        |
| <b>RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN</b><br>RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES .....                                                                                                                                                 | \$62.000           | \$83.000        |
| <b>SORRENTINOS A LA FRANCESA</b><br>CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA .....                                                                                                                                                               | \$62.000           | \$83.000        |
| <b>CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA</b><br>RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS .....                                                                                                                                                           | \$60.000           | \$82.000        |
| <b>CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA</b><br>ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA .....                                                                                                                                   | \$50.000           | \$82.000        |
| <b>CREPE DE CENTOLLA</b><br>CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA .....                                                                                                                                                        | \$155.000          | \$247.000       |
| <b>RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS</b><br>RAVIOLES DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS .....                                                                                                                                                  | \$62.000           | \$83.000        |
| <b>DEGUSTACION DE PASTAS PIEGARI</b><br>SU ELECCIÓN DE 3<br>CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI - FETUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO<br>CAPELETIS VALDOSTANA - RAVIOLES DE BURRATA - RAVIOLES DE SALMÓN - FETUCCINES BOLOGNESE ..... |                    | \$88.000        |
| <b>PAPARDELLE AL FUNGHI PORCINI</b><br>PASTA CASERA CON ACEITE DE TRUFFA Y PORCINI .....                                                                                                                                                         | \$ 62.000          | \$ 83.000       |
| <b>VARENIKES CON ESTOFADO</b><br>PASTA RELLENA DE PAPA CON SALSA POMODORO Y CARNE ESTOFADA .....                                                                                                                                                 | \$62.000           | \$83.000        |

## PASTAS ARTESANALES APTAS CELÍACOS

|                                                                                                                              | Porción individual | Para 2 personas |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|
| <b>FETTUCINE POMODORO Y BASILICO</b><br>FETTUCINES ARTESANALES SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADOS DE SALSA POMODORO APTO CELÍACO ..... | \$56.000           | \$77.000        |
| <b>GNOCCHI POMODORO Y BASILICO</b><br>GNOCCHI DE PAPA SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADOS DE SALSA POMODORO APTO CELÍACO .....          | \$56.000           | \$77.000        |

SOLICITAR PANERA LIBRE DE GLUTEN  
CONSULTAR POR MÁS OPCIONES APTAS PARA CELÍACOS



## PASTAS SECAS

De Cecco

|                                                                                                                               |          |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|
| <b>SPAGHETTI VONGOLE BIANCO</b><br>OLIVA, AJO, PEPERONCINO, SAL, PIMIENTA, VINO, FUMET DE PESCADO Y CALDO .....               | \$62.000 | \$83.000  |
| <b>PENNE RIGATE AMATRICIANA</b><br>CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA .....                                                        | \$62.000 | \$83.000  |
| <b>LINGUINE NERO DI SEPIA CON CHIPIRONES</b><br>LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE .....                        | \$71.000 | \$98.000  |
| <b>PAPPADELLE AL PESTO</b><br>CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO .....                                                    | \$62.000 | \$83.000  |
| <b>SPAGHETTI CACIO E PEPE</b><br>SPAGHETTIS SALTEADOS CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA .....                                   | \$62.000 | \$83.000  |
| <b>PASTA CON BRÓCOLI AGLIO E OLIO</b><br>PASTA DE SÉMOLA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA, AJO, ALBAHACA, NUEZ Y BRÓCOLI .....    | \$62.000 | \$83.000  |
| <b>CAPELLINI AL TUCO CASERO</b><br>PASTA ITALIANA ACOMPAÑADA DE SALSA CASERA A BASE DE TOMATE, APIO, ALBAHACA Y CEBOLLA ..... | \$49.000 | \$69.000  |
| <b>SPAGHETTI AL FRUTI DI MARE</b><br>PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR .....                                            | \$85.000 | \$119.000 |

CONSULTAR MÁS OPCIONES VEGANAS



## RISOTTO

|                                                                                                                            | Porción individual | Para 2 personas |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|
| <b>RISOTTO AL PORCINI</b><br>RISOTTO CON HONGOS IMPORTADOS CON ACEITE DE TRUFFA .....                                      | \$65.000           | \$107.000       |
| <b>RISOTTO A LA VALENCIANA</b><br>A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS .....                                   | \$54.000           | \$86.000        |
| <b>RISOTTO CON MARISCOS</b><br>A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS .....                                    | \$82.000           | \$136.000       |
| <b>RISOTTO PRIMAVERA</b><br>A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS .....                                      | \$54.000           | \$86.000        |
| <b>RISOTTO MILANESA CON OSOBUCCO</b><br>A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO .....                                      | \$81.000           | \$107.000       |
| <b>RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES</b><br>RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES SALTEADOS CON MORRÓN Y CEBOLLA .....     | \$65.000           | \$107.000       |
| <b>RISOTTO CON RAGÚ DE CORDERO Y AZAFRÁN EN HEBRAS</b><br>A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO ..... | \$67.000           | \$99.000        |
| <b>RISOTTO FUNGHI</b><br>RISOTTO CON HONGOS PORTOBELLO .....                                                               | \$53.000           | \$86.000        |

CONSULTAR MÁS OPCIONES VEGANAS



## CARNES

|                                                                                                                                      |          |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| <b>LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA</b><br>FILLET MIGNON CON SALSA DEMI GLACE Y PIMIENTA .....                                | \$57.000 | \$94.000 |
| <b>LOMO A LA CASTAÑA CON PURÉ DE BATATA</b><br>FILET MIGNON CON SALSA DE CASTAÑAS .....                                              | \$57.000 | \$94.000 |
| <b>MILANESA HORACIO</b><br>MILANESA DE LOMO CON RÚCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY .....                                              | \$44.000 | \$67.000 |
| <b>MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA</b><br>MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMESANO<br>ACOMPAÑADO CON PASTA ..... | \$55.000 | \$80.000 |

## PESCADOS / MARISCOS



|                                                                                                                 | Porción individual | Para 2 personas |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|
| <b>LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS</b><br>A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL .....                     | \$60.000           | \$91.000        |
| <b>ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS</b><br>A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA .....         | \$64.000           | \$98.000        |
| <b>SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA</b><br>GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO ..... | \$74.000           | \$132.000       |
| <b>SALMÓN ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS</b><br>GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO .....        | \$83.000           | \$139.000       |
| <b>MERLUZA NEGRA (500G)</b><br>MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA .....              |                    | \$194.000       |

## AVES

|                                                                                                                      |          |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| <b>POLLO A LA CALABRESA</b><br>TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS .....            | \$48.000 | \$66.000 |
| <b>POLLO A LA GUADALUPE</b><br>VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS ..... | \$48.000 | \$66.000 |
| <b>POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA</b><br>POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA .....                                   | \$48.000 | \$66.000 |
| <b>LOMITOS DE POLLO AL VERDEO</b><br>CON SALSA AL VERDEO .....                                                       | \$48.000 | \$66.000 |

## PIZZAS

### PIZZA DE MASA ESTILO ITALIANO

#### MARGARITA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO Y ALBAHACA ..... \$52.000

#### NAPOLITANA

RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE ..... \$60.000

#### FUGAZETA

CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO ..... \$60.000

#### RÚCULA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO ..... \$62.000

#### BURRATA

BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO ..... \$86.000

#### VEGETALES ASADOS

MOZARELLA FLOR DI LATTE Y VEGETALES ASADOS (MORRÓN, CEBOLLA, CALABAZA, BRÓCOLI, ZUCCHINI, BERENJENA Y TOMATE CHERRY) ..... \$56.000

#### POLLO A LAS BRASAS

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, POLLO A LAS BRASAS, HONGOS, PORTOBELLO SALTEADOS ..... \$66.000

#### AL TARTUFFO

BASE DE SALSA BLANCA, MOZZARELLA Y TRUFA FRESCA ..... \$83.000

#### AHUMADO

QUESO FETA DE CABRA, SALMÓN AHUMADO Y ALCAPARRAS ..... \$66.000

#### EXTRAS

VERDEO, RÚCULA, HUEVO, CHOCLO, CEBOLLA, JAMÓN CRUDO, MORRONES, ESPINACA ..... \$15.000

#### EXTRAS ESPECIALES

ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATÚN ..... \$22.000

### SERVICIO DE MESA

\$6.200

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS

## POSTRES DESSERT

### QUESO Y DULCE

QUESO FRESCO CON DULCE DE BATATA O MEMBRILLO

TRADITIONAL DESSERT COMBINING SOFT, FRESH ARGENTINIAN CHEESE AND QUINCE OR SWEET POTATO JAM ..... \$15.000

### HELADO FREDDO

"FREDDO" ICE CREAM

\$16.000

### ENSALADA DE FRUTA

ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS DE ESTACIÓN

FRESH FRUIT SALAD ..... \$15.000

### PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO

WARM CREPE WITH APPLES, CARAMEL AND ICE-CREAM

\$23.000

### EGOÍSTA DE CHOCOLATE CON HELADO

WARM CHOCOLATE VOLCANO SERVED WITH ICE-CREAM

\$20.000

### TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE

CHOCOLATE FUDGE CAKE WITH ICE-CREAM AND BERRIES COULIS

\$16.000

### CREPE PIEGARI

PANQUEQUES TIBIOS RELLENOS DE DULCE DE LECHE CON SALSA DE CHOCOLATE, NUECES Y HELADO

VAINILLA ICE-CREAM AND ALMOND DESSERT ..... \$23.000

### TIRAMISÚ HELADO PIEGARI

CON VAINILLA, CAFÉ, LICOR, HELADO Y CHOCOLATE

OUR ICE VERSION OF THE TIRAMISU ..... \$24.000

### TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO

WARM APPLE TART WITH ICE-CREAM

\$19.000

### FLAN CASERO

HOMEMADE CUSTARD (CREME CARAMEL)

\$13.000

### POSTRE ALMENDRADO "EL FUNDADOR"

ALMOND ICE CREAM TOPPED WITH CRISPY ALMONDS

\$17.000

### TIRAMISÚ TRADICIONAL

CON BIZCOCHO DE VAINILLA, MOUSSE DE CAFÉ Y MASCARPONE ITALIANO

SPONGE CAKE, COFFEE CREAM AND CHOCOLATE, ITALIAN MASCARPONE ..... \$23.000

### ZABAGLIONE

YEMA DE HUEVO, AZÚCAR Y MARSALA

ITALIAN CUSTARD ..... \$17.000

### DON PEDRO

HELADO DE CREMA AMERICANA, WHISKY, CREMA Y NUECES

VAINILLA ICE CREAM, WHISKY WHIPPED CREAM AND WALNUTS ..... \$17.000

### MOUSSE CASERO

HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE, BLACK CHOCOLATE

\$16.000

### TOSCANA

SAMBAYÓN, HELADO, FRUTILLA, ALMENDRAS Y SALSA DE CARAMELO

ZABAIONE, ICE CREAM, STRAWBERRIES AND CARAMEL SAUCE ..... \$16.000

### FIorentina

SAMBAYÓN, HELADO, CASTAÑAS Y CHOCOLATE

ZABAIONE, ICE CREAM, CHESTNUTS AND CHOCOLATE ..... \$16.000

### PICCOLA

MERENGUE, HELADO Y SAMBAYÓN FRÍO

MERINGUE, ICE CREAM AND COLD ZABAIONE ..... \$16.000

## LIMONATA

MOUSSE DE LIMÓN, MERENGUES, HELADO Y SALSA DE FRUTOS ROJOS  
LEMON MOUSSE, MERINGUE, ICE CREAM Y BERRIES TOPPING ..... \$16.000

## AMARETTO

MOUSSE DE CHOCOLATE, HELADO Y AMARETIS  
CHOCOLATE MOUSSE, ICE CREAM AND AMARETTI-ALMONDS BISCUITS ..... \$16.000

## MERINGATA

MERENGUE, HELADO, FRUTILLA, CREMA Y SALSA DE CAMELO  
MERINGUE, ICE CREAM, STRAWBERRIES AND CAMEL TOPPING ..... \$16.000

## CARAMELATA DE FRAGOLA

FRUTILLAS FLAMBEADAS CON HELADO Y ALMENDRAS  
GLACED STRAWBERRIES WITH ICE CREAM AND ALMONDS ..... \$22.000

## BISCUIT FREDDO

MOUSSE DE CHOCOLATE, HELADO, MERENGUES Y SALSA DE CHOCOLATE  
CHOCOLATE MOUSSE, ICE CREAM, MERINGUE AND CHOCOLATE TOPPING ..... \$16.000

## PROFITEROLES

MASA DULCE RELLENA DE CREMA DE PASTELERA, BAÑADA EN CHOCOLATE Y HELADO DE CREMA AMERICANA  
SWEET DOUGH BALLS FILLED WITH CUSTARD CREAM, ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE ..... \$23.000

## CRÉPE VENECIANO

PANQUEQUE, HELADO, SALSA DE NARANJA Y CREMA PASTELERA  
PANCAKE, ICE CREAM, ORANGE SAUCE AND CUSTARD CREAM ..... \$20.000

## FRAGOLATA ALLA PANNA

FRUTILLAS CON CREMA  
STRAWBERRIES AND CREAM ..... \$19.000

## CANNOLIS

MASA EN FORMA DE TUBO RELLENO DE CREMA DE RICOTA, CHIPS DE CHOCOLATES Y PISTACHOS  
TUBE-SHAPED DOUGH FILLED WITH RICOTTA CREAM, CHOCOLATE CHIPS AND PISTACHIO ..... \$17.000

## PALLONCINO DI CIOCOLATTO

GLOBO DE CHOCOLATE DERRETIDO CON CHEESECAKE DE MARACUYÁ  
CHOCOLATE BALLOON THAT MELTS INTO PASSION FRUIT CHEESECAKE ..... \$24.000

## MOUSSE AL PISTACHO

MOUSSE CASERO DE PISTACHO Y CHOCOLATE BLANCO  
PISTACCHIO AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE ..... \$26.000

## DEGUSTACIÓN DE POSTRES para compartir

TORTA HÚMEDA, CHEESECAKE, KEY LIME PIE, TIRAMISÚ, TORTA DE MANZANA, MOUSSE DE CHOCOLATE, HELADO Y FRUTAS  
DESSERT TASTING: CHOCOLATE CAKE, CHEESECAKE, KEY LIME PIE, TIRAMISÚ, ICE CREAM, APPLE PIE,  
CHOCOLATE MOUSSE, FRESH FRUIT TO SHARE ..... \$79.000

## PANQUEQUE NAPOLITANO para compartir

PANQUEQUE DE MANZANA, SALSA DE CAMELO, SAMBAYÓN, FRUTAS SECAS Y DE ESTACIÓN CON HELADO  
APPLE PANCAKE, CAMEL SAUCE, ZABAIONE, ICE CREAM AND ASSORTED FRUITS TO SHARE ..... \$83.000

## CAFÉ/TÉ ESPECIALES COFFEE/SPECIAL TEAS

### CAFÉ EXPRESSO JARRITO

COFFEE ..... \$5.500

### CAPUCCINO

CAPUCCINO ..... \$7.000

### CAFÉ EXPRESSO

COFFEE ..... \$5.000

### CAFÉ EXPRESSO ITALIANO

ITALIAN EXPRESS COFFEE ..... \$7.000

### CAFÉ DOBLE

COFFEE ..... \$6.000

### TÉ

TEA ..... \$5.000

