



Carta Restaurant

Entradas

Entradas Individuales

ROYAL CÉSAR

Pollos y camarones nacionales y ecuatorianos apanados, con crutones, tomates cherry sobre cuna de mix verde de berros y lechugas, con salsa César y queso rallado.

\$13.900

GAMBERETTI OLIO e AGLIO

Camarones ecuatorianos y gambas nacionales, salteados al oliva, ajo y peperoncino.

\$14.900

Entradas para Compartir (2-3 personas)

ANTIPASTO ROMANO

Filete de vacuno, supremas de ave y camarones ecuatorianos salteados con verduras corazones de alcachofa, champiñones y quesos.

\$19.900 para compartir \$13.900 individual.

MACHAS A LA PARMESANA

Lenguas de Machas (15 unidades) gratinadas en Cognac, queso parmesano, mantequilla y perejil.

\$18.900

MIX DE MARISCOS

Exquisito Mix de Camarones nacionales y ecuatorianos salteados, Pastel de Jaiba en conchas Machas a la parmesana y Calamares a la Romana, servido sobre cuna mix verde de berros y lechugas hidropónicas con crutones y salsa tártara.

\$19.900

CEVICHE EN CONCHAS

Ceviche de salmón, reineta y camarones, servido en 10 conchas de ostiones, con bruschettas c/ orégano al oliva cebolla morada y base con leche de tigre.

\$17.900 para compartir \$9.900 individual.

CARPACCIO DE LOCOS

Locos frescos del norte, laminados, con limoneta, salsa de alcaparras y queso parmesano.

\$16.900

CARPACCIO DE TERNERA

Finos cortes de ternera, aderezados en limón, oliva, alcaparras y queso parmesano.

\$14.900

CARPACCIO DE SALMÓN

Salmón ahumado, aderezado en limón, oliva, alcaparras, queso parmesano y berros.

\$14.900

Pastas de la Casa

LASAGNA CLÁSICA

Finas capas de pasta, rellenas de boloñesa, salsa bechamel, queso mantecoso y parmesano.
\$16.900

LASAGNA DE CENTOLLA

Finas capas de pasta al huevo, rellenas de pastel de centolla, tomates, queso parmesano y mantecoso acompañada de salsa de gambas salteadas al pomodoro.
\$18.900

CANNELLONI DEL CHEF

Fina pasta al huevo, en fajitas rellenas de espinaca con ricota, ave y nuez, salsa de queso mantecoso boloñesa con champiñones, acompañado de salsa pomodoro al burro salvia.
\$16.900

FETTUCCINI PAGLIA E FIENO

Pasta al huevo y pasta de espinaca, acompañada de camarones ecuatorianos, champiñones y especias salteados en salsa pomodoro.
\$17.900

FETTUCCINI FRUTTO DI MARE

Pasta casera al huevo, acompañada de camarones ecuatorianos y nacionales, calamares ostiones, salteados en salsa tomatada de la casa.
\$17.900

CUATRO PASTAS

Malfatti de espinaca y ricota, Panzotti en masa de tomates, relleno de centolla Ravioli relleno de camarones y Cannelloni, con salsa pomodoro y selección de funghi.
\$18.900

PENNE CALABRESE

Pasta seca italiana, con salsa de camarones ecuatorianos, gambas, anchoas, alcaparras, salteados en oliva, al ajo salsa de tomates frescos.
\$17.900

CAPPELLETTI A LA CREMA

Cappelletti al huevo, rellenos de jamón crudo (prosciutto) y ricota con salsa blanca de tocino.
\$15.900

RAVIOLETA DE PLATEADA

Ravioleta de masa al huevo, rellena de plateada uruguaya, en su salsa.
\$16.900

Pasta Tradicional

RAVIOLI DE ESPINACA

Suave pasta a la espinaca, rellena de espinaca, queso ricotta y especias.
\$13,900

SORRENTINO DE SALMÓN

Pasta rellena con salmón ahumado, crema y tomate seco, con salsa de mariscos, camarones
vongoles (almejititas enanas italianas) y alcaparras.
\$15,900

FETTUCCINI

Pasta al huevo o de espinaca, preparada en casa.
\$12,900

GNOCCHI DE PAPA

Pasta italiana que mezcla harina, huevos y papas cocidas en forma de caracolitos.
\$13,900

SPAGHETTI

Pasta seca importada de Italia.
\$12,900

Salas Tradicionales para acompañar su Pasta

BECHAMEL

Crema fresca y leche, ligadas en roux rubio.
\$1,900

ALFREDO

Selección de jamón cocido salteado en mantequilla y reducción de crema de leche.
\$2,900

PESTO GENOVÉS

Albahaca fresca molida, aceite de oliva, ajo y queso parmesano.
\$2,900

NOGADA

Nueces picadas salteadas en mantequilla y salsa blanca.
\$2,900

POMODORO AL BASILICO

Tomates frescos reducidos a salsa, salteados en aceite de oliva, ajo y albahaca.
\$2,700

POMODORO

Tomates frescos de nuestra huerta, salteados en oliva y reducidos a salsa.

\$2.900

PUTTANESCA

Aceitunas en aros, alcaparras y anchoas italianas, salteadas en oliva, al ajo, en salsa de tomates, con peperoncino y albahaca.

\$2.900

BOLOGNESA

Carne de vacuno salteada y verduras frescas sudadas en reducción de salsa de tomates y especias.

\$2.900

Salsas Especiales del Chef

(Preparadas al momento para acompañar su pasta)

MONTINA BIANCA

Selección de champiñones, puntitas de espárragos, finos cortes de cebolla, maíz fresco, pimentón y aceitunas en aros, salteadas al oliva en salsa bechamel.

\$3.500

CUATRO QUESOS

Queso parmesano, queso gorgonzola, provolone y camembert, fundidos en salsa bechamel.

\$3.200

CARBONARA

Panceta italiana salteada, cognac, yema de huevo, crema, queso parmesano y especias.

\$2.900

FUNGHI

Selección de champiñones salteados en mantequilla tibia, en salsa bechamel.

\$3.500

MAR E MONTE

Camarones ecuatorianos, camarones nacionales, champiñones y pimiento morrón, salteados en oliva al ajo, y salsa de tomates frescos.

\$4.900

FRUTTO DI MARE

Camarones ecuatorianos, vainas de calamares y ostiones, salteados en oliva, ajo y merquén, en salsa de tomates frescos reducidos y albahaca.

\$4.900

Carnes y Pescados

FILETE

Filete de vacuno argentino a la grilla (250 grs), acompañado de risotto a los cuatro quesos, en cuna de mix hidropónicos.

\$19,900

ENTRAÑA ARGENTINA

Exquisita entraña de Argentina (300 g), a la grilla con guarnición a elección: pastelera de choclos con albahaca, ensalada surtida o papas fritas.

\$18,900

PLATEADA AL HORNO

Plateada uruguaya al horno en su salsa, con guarnición a elección: papas fritas, risotto a la crema o verduras salteadas.

\$16,900

LOMO VETADO ARGENTINO

Lomo vetado argentino (320 grs), a la grilla con guarnición a elección: pastelera, verduras cocidas, risotto a la crema, o papas fritas.

\$19,500

LOMO SALTEADO

Cocinado a la peruana, con cebollas moradas, tomates, cebollín y cilantro, todo salteado, y acompañado de fettuccini al pesto.

\$17,900

CONGRIO

Filete de congrio dorado, sellado en mantequilla, con anchoas, alcaparras, vongole mediterránea (almejititas enanas italianas), perejil, en reducción de Chardonnay, acompañado de risotto al pesto y verduras salteadas.

\$17,900

SALMÓN AUSTRAL

Filete de salmón rosado austral, preparado en mantequilla tibia, acompañado de ensaladas frescas a elección, papas fritas o risotto a la crema.

\$15,900

Risottos

RISOTTO AL CHAMPIGNON

Cremoso arroz italiano,
con selección de champiñones y funghi porcini.
\$13,900

RISOTTO AL FILETTO

Trozos de filete, cebollines y pimentones
salteados en suave riso italiano.
\$14,900

RISOTTO DE CAMARONES

\$14,900

RISOTTO MARINATA

Arroz a la italiana tomatado
con camarones ecuatorianos, nacionales, ostiones, calamares
y langostino de río.
\$17,900

Menú de niños

(hasta 10 años)

POLLO

con papas fritas

O

SPAGHETTI o FETTUCINI

con salsa Alfredo o Boloñesa

POSTRE: Copa de helado (2 sabores)

\$12,900

Postres

CREME BRULEE

Suave preparación de crema de vainilla horneada, cubierta de azúcar de caña.

\$ 4.900

TIRAMISÚ

Crema de queso mascarpone, sobre galletas champagne al amaretto y cacao en polvo.

\$ 4.900

PANNA COTTA

Flan de crema en preparación italiana, con frutos del bosque y salsa de frambuesa.

\$ 4.900

AFFOGATO AL LICOR

Helado de vainilla sobre espresso italiano al amaretto, con natilla, almendras y salsa de caramelo.

\$ 4.900

GELATO

Copa de helado en tres sabores, sobre macedonia de frutas, crema y salsas.

\$ 4.900

PANQUEQUES CELESTINOS

Panqueques rellenos de dulce de leche casero, acompañados con helado de vainilla y frutos silvestres.

\$ 4.900

TRILOGÍA DE CHOCOLATES

(Para compartir entre 2 personas)

Exquisita preparación de chocolates: flan de chocolate, helado de chocolate suizo y brownie, con salsa de frutos rojos y crema.

\$ 8.900

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

(Para compartir entre 4 a 5 personas)

Variedad de los 4 postres favoritos: Tiramisú, Flan de Chocolate, Panna Cotta y Chocolate Suizo.

\$ 18.900

Pizza a la Pietra

(al plato)

SPAGNOLA

Mozzarella, chorizo español y salame.
\$10.900

AMERICANA

Mozzarella, choclo, champiñones y tocino.
\$10.900

CARIOCA

Mozzarella, jamón, palmitos, aceitunas y salsa golf.
\$10.900

DEL CHEFF

Mozzarella, carne, cebolla en aros, morrón.
\$10.900

FLORENTINA

Mozzarella, jamón, tomate, aceitunas.
\$10.900

PROSCIUTTO

Mozzarella, jamón prosciutto italiano, rúcula y queso parmesano.
\$13.900

FUNGUI

Mozzarella, champiñones y aceitunas.
\$10.900

Pizza a la Pietra

(al plato)

HAWÁI

Mozzarella, jamón, piña y marrasquinos.

\$10.900

MARGHERITA

Mozzarella, orégano, aceite de oliva.

\$10.900

NAPOLITANA

Mozzarella, tomate fresco, anchoas, alcaparras.

\$10.900

PRIMAVERA

Mozzarella, jamón, palmito, choclo, alcachofa.

\$10.900

VEGETARIANA

Mozzarella, espárragos, palmitos, morrón.

\$10.900

4 FORMAGGI

Mozzarella, roquefort, edam, parmesano.

\$10.900

GAMBERETTI

Mozzarella, camarones.

\$13.900