

## MENÚ GRUPOS / EMPRESAS

“GULA”

PARA COMENZAR...

\*Selección de pan caseros con salsa para untar.

### ENTRANTES para compartir

\* Insalata di gamberi al ghiaccio, ensalada de gambas al hielo con rúcula, mango, almendras tostadas, escamas de queso parmesano y aceite de albahaca ( 1 cada 3 pax)

\*Antipasto italiano, tabla de quesos y embutidos italianos con grisines (1 cada 3 pax)

\* Croccante d'anitra, crackers caseros con roast-pato, canónigos, queso de cabra, rabanito y mermelada de piña - mango. ( 1 cada 3 pax)

### PLATOS para elegir

\* Tagliatelle al cioccolato con ragout di agnello “halal”, pasta típica de emilia romagna al chocolate con ragout de cordero “halal”

\*Pasta larga típica de Emilia Romagna, con pesto de pistachos y gambas limpias.

\* Fagottino ripieno di verdure miste, saquito de pasta fresca, relleno de verduras de temporada en camita de salsa ligera de berenjenas.

\* Triangoli di capesante, pasta rellena de vieiras con crema ligera a las finas hierbas e hilos de tomates secos.

\*Costicine di maiale al forno costillas de cerdo (cocidas a baja temperatura) gratinadas al horno con peperonata siciliana.

\*Petto d'anitra con polenta e asparagi, magret de pato con polenta y salsa de queso y espárragos salteados

\*Filetti di branzino alla livornese, lomo de lubina a la mediterránea con mantel de patatas, tomates, olivas, alcaparras y crujientes de pan aromatizado.

### POSTRES para elegir

\*Tiramisú Veneziano

\* Milhojas de crema mascarpone y trocitos de chocolate.

**BEBIDAS INCLUIDAS:** Vino de nuestra bodega ( 1 cada 3 pax), cerveza de barril, agua y refresco durante toda la comida. Café e infusiones

41,00 €