

MENÚ GRUPOS / EMPRESAS

“GULA”

PARA COMENZAR...

*Selección de pan caseros con salsa para untar.

ENTRANTES para compartir

- * Roast beef al tartufo, redondo de ternera cocido a baja temperatura con rúcula, láminas de trufa, escamitas de queso parmesano y grisines de pan pizza (1 cada 3 pax)
- *Bruschetta partenopea al tonno rosso, Pan crujiente artesanal con tartar de atún rojo aliñado con aceite de alcaparras, pesto de tomate seco, rúcula y queso. (1 cada 2 pax)
- * Casatiello con pecorini, Pancito napoletano con selección de quesos de oveja italianos (1 cada 3 pax)

PLATOS para elegir

- * Tagliolini con gamberi e datteri. Tallarines finos al huevo con gambas, tomatitos cherry, dátiles y mantequilla de cítricos.
- * Cappelacci ripieni di burrata. Pasta rellena de burrata y pesto de albahaca con salsa suave de tomate deshidratado.
- * Troccoli al ragu d'anitra. Pasta típica de Puglia salteada con ragu de pato cortado a mano al perfume de tomillo.
- *Costicine d'agnello con porcini. Costillas de cordero cocido a baja temperatura con boletus salteado y patatas.
- * Branzino al cartoccio. Lubina entera en “ papillote” con verdurita de temporada

POSTRES para elegir

- *Tiramisú Veneziano
- * Milhojas de crema mascarpone y trocitos de chocolate.
- *Mattonella.

BEBIDAS INCLUIDAS: Vino de nuestra bodega, cerveza de barril, agua y refresco durante toda la comida. Café e infusiones

45.00