

M E N U S P E C I A L E

ENTRANTES / STARTERS

PARA COMPARTIR / TO SHARE

Fondue de queso “Provola” ahumado con tomate confit, láminas de trufa y chips de pan al romero.

Smoked “Provola” cheese fondue with tomato confit, truffle shavings and rosemary bread chips.

Ensalada de pato crujiente con almendras tostadas, apio y miel.

Ensalada de pato crujiente con almendras tostadas, apio y miel.

Pastel de berenjenas casero con salsa de tomate, mozzarella y albahaca.

Homemade aubergine pie with tomato sauce, mozzarella and basil.

PRIMER PLATO / FIRST COURSE

A ELEGIR / TO CHOOSE FROM

Risotto con calabaza asada y queso taleggio.

Risotto with roasted pumpkin and taleggio cheese.

Bigoli con ragú de pato y toque de naranja.

Bigoli with duck ragu and a hint of orange.

Tagliatelle con salsa cremosa de salmón, cherry y eneldo.

Tagliatelle with a creamy salmon, cherry and dill sauce.

Filetes de dorada al horno con tomate confitado, albahaca, aceitunas y puré de patatas.

Baked gilthead fillets with tomato confit, basil, olives and potato puree.

Entrecot de ternera laminado con portobello, parmesano y reducción de tinto.

Finely sliced veal entrecote with portobello mushrooms, parmesan and red wine reduction.

POSTRE / DESSERT

Clásico tiramisú casero con savoiardi, café, mascarpone y galleta crujiente.

Classic homemade tiramisu with savoiardi, coffee, mascarpone and crispy crunchers.

28.00€ por persona (IVA incluido)

28.00€ per person (VAT included)

El precio incluye:

agua durante la comida o cena, una bebida por persona o una botella de vino cada 4 comensales, por 4€ más todas las bebidas incluidas durante la comida o cena.

The price includes:

water during the meal, one drink per person or a bottle of wine per 4 guests, for €4 more all drinks included during the meal.

BiGOLi
RESTAURANTE ITALIANO