

BiGOLI

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES

individual a elegir:

Pastel de berenjenas con salsa de tomate, mozzarella de búfala, albahaca y parmesano
Eggplant cake with tomato sauce, buffalo mozzarella, basil and parmesan

Lonchas de "Vitello Tonnato" de ternera con salsa de ventresca de atún, alcaparrones y anchoas
Slices of "Vitello Tonnato" of veal with tuna belly sauce, capers and anchovies

"Guazzetto" de almejas y mejillones al vapor con ajo, perejil, tomate cherry vino blanco
Steamed clams and mussels "Guazzetto" with garlic, parsley, cherry tomato and white wine

Ensalada Cesar con pollo a la parrilla, salsa Cesar, parmesano, cogollo y picatoste
Cesar salad with grilled chicken, cesar sauce, parmesan, lettuce and croutons

PRIMER PLATO

individual a elegir:

"Risotto" a la Milanese con azafrán, parmesano y mantequilla
"Risotto" a la Milanese with saffron, parmesan and butter

Bigoli con salsa boloñesa de pato, romero y toque cítrico
Bigoli with Bolognese duck sauce, rosemary and citrus touch

Filetes de dorada al horno con verduras y AOVE
Baked dorado fillets with vegetables and EVOO

Pollo deshuesado crujiente al horno servido con salsa de tomate, ajo y guindilla
Baked crispy boneless chicken served with tomato, garlic and chilli sauce

POSTRE

a elegir:

Clásico tiramisú casero italiano
Classic Italian homemade tiramisu

Panna cotta con frutos del bosque
Panna cotta with berries

35.00€ por persona (IVA incluido)
per person (VAT included)

El precio incluye:

Agua durante la cena o comida, una bebida o una botella de vino cada 2 comensales.
Por 5,00€ mas, todas las bebidas incluidas durante la cena o comida. Copas no incluidas.

The price includes:

Water during dinner or lunch, a soft drink or a bottle of wine every 2 people.
For € 5.00 more, all drinks included during dinner or lunch. Cocktails not included.