

Verdi

alta cocina mediterránea

Restaurant
— Week — 

— ENTRADA —

Croqueta queso de cabra: Fritas, puré de melocotones asados, jalea de higos y vino tinto

Carpaccio di salmón: Vinagreta de mostaza, queso parmesano, romero, puerro

— PLATO FUERTE —

Risotto Il Corsaro: Arroz arborio marcado con champagne, servido con camarones, calamares y almejas

Fettuccine salmon limone: Salmón cítrico sellado sobre pasta, duxelle de hongos, salsa hongo porcini sin crema, reducción balsámica.

— POSTRE —

Crepes Suzette

Gelatto Artesanal (Consulte a su mesero)

Almuerzo Q150 por persona

Evento exclusivo para tarjetabientes Visa. Menu incluye entrada, plato fuerte y postre; precio de menú no incluye bebidas ni propia.



Verdi

alta cocina mediterránea

Restaurant
— Week — 

— ENTRADA —

Pulpo Baby: Asado, aceite de oliva, ajo rostizado, cuatro pimientas

Carpaccio de salmón: Vinagreta de mostaza, queso parmesano, romero, puerro

— PLATO FUERTE —

Gnocchi tre formaggi: Salsa de queso gorgonzola, fontina y parmesano con crema, gratinados, almendras doradas

Arroz Negro: Arborio, calamar, tinta de sepia, aioli

— POSTRE —

Tarta de manzana della nonna

Gelato Artesanal (Consulte a su mesero)

Cena Q200 por persona

Evento exclusivo para tarjetabientes Visa. Menu incluye entrada, plato fuerte y postre; precio de menú no incluye bebidas ni propia.

