

Restaurant ~~Week~~ North



Del 18 de septiembre al 18 de octubre

 **Bam**



hibiscus

ENTRADA

Pulpo a la plancha

Servido sobre puré de papa con alioli y salsa gremolata.

Ensalada Bistro

Mezcla de lechugas con prosciutto, queso de cabra, higos, vinagreta de cebolla quemada y orégano.

PLATO FUERTE

Risotto di Funghi

Preparado con hongos de temporada, arvejas y lascas de prosciutto.

Pechuga de Pollo Ahumada

Pollo salteado con mantequilla de hierbas sobre una cama de polenta con queso parmesano, zanahorias y salsa de vino tinto.

POSTRE

Flan de queso Napolitano

Increíblemente rico y cremoso, cocido al vapor con una salsa de caramelo.

Profiteroles

Con helado de vainilla Bourbon y salsa de chocolate caliente.

ALMUERZO Q200 POR PERSONA

20% de descuento* al pagar el menú con tarjetas de débito y crédito *Aplican restricciones.
Precio del menú incluye una (1) entrada, un (1) plato fuerte y un (1) postre; no incluye bebidas ni propina.

Restaurant ~~Week~~ North



Del 18 de septiembre al 18 de octubre

 **Bam**



hibiscus

SOPA

Cebolla a la Francesa

Tradicional sopa de cebolla gratinada con queso gruyere.

De Camarones

Con verduras y frijoles blancos, pesto y queso parmesano.

PLATO FUERTE

Tartar de Salmón

Servido con aguacate, cebolla crujiente, ajonjolí y aderezo cítrico.

Ensalada Bistro

Mezcla de lechugas con jamón prosciutto, queso de cabra, higos, vinagreta de cebolla quemada y orégano.

POSTRE

Fettucine di Mamma

Receta tradicional con pollo y hongos en salsa Alfredo.

Salmón marinado a la plancha

Servido con jugo de crustáceos y puré de hinojo.

CENA Q250 POR PERSONA

20% de descuento* al pagar el menú con tarjetas de débito y crédito *Aplican restricciones.
Precio del menú incluye una (1) entrada, un (1) plato fuerte y un (1) postre; no incluye bebidas ni propina.