

SQUADRITTO

RISTORANTE

Carta para el **Día de San Valentín** - 14 de febrero 2019

Para empezar

VIOLETA, preparado con Pisco, jarabe de carmenere y limón.
INNAMORATA, preparado con Vodka vainilla, goma, jugo de limón.
BELLINI, pulpa de durazno y Espumante.
INNAMORATO, preparado con Rosso Antico, Espumante y goma.

Acompañado con dos finger food.

Entradas

CARPACCIO de ATÚN de Rapa Nui, aderezado con salsa Neptuno coronado con espuma de limón y menta.
Neptuno: cilantro, cebolla, jengibre, limón, pescado y rocoto.
INSALATA VALENTINO, Mezclum de hojas de rucula y espinaca baby, daditos de prosciutto, melón, higo y endivia asada. Dressing en base a aceto balsamico y miel.

Principales

FILETE, de res bañado con salsa de setas y acompañado con cremoso de papas nativas.
RAVIOLI, rellenos con verduras guisadas, con ricotta, nueces y tomates italianos deshidratados, bañado con salsa de Espumante.
CORVINA alla Ligure, grillada con pesto de albahaca y bañada con salsa de pimentones, acompañada con vegetales asados y láminas de palta.

Postres

TIRAMISÚ, nuestro clásico.
BUDINO napolitano, cremoso flan de queso en nido de caramelo, con culis de frutos rojos.
PROFITEROL al uso nostro, relleno con crema catalana y cubierto con caramelo de naranja.

Incluye

Una copa de vino, cepa a escoger
Café, té o infusión.

Turno 1, desde las 19:00 hrs. a 21:30 hrs. - Turno 2, desde las 22:00 hrs.

Valor: \$30.000 más propina.

(Propina recomendada: 10%)

NO APLICAN DESCUENTOS o CONVENIOS.