

# Especialidades de Temporada

## (IVA incluida)

### BOTANITAS

**Arancini di tartufi (aprox. 110 gr)** esferas empanizadas de risotto afinado con trufa negra relleno de mozzarella con salsa de jitomate y albahaca (vegetariano)

### ENTRADAS

**Láminas de salmón curado con betabel (aprox.70 gr)** salmón de noruega curado con betabel servido con pepino en escabeche y crema de aguacate con alcaparras ahumado con leña de barrillas de Jack Daniels

**Alcachofa a la parrilla** alcachofa entera hecho en la parrilla con queso de cabra y hummus de corazones de alcachofa y almendras

**Carpaccio di carciofo y fungo** corazones de alcachofa y champiñones a una vinagreta cítrica con semillas de hinojo sobre cama de rúcula coronados de Grana Padano

### PLATOS FUERTES

**Pasta "Oro Negro"** - Tagliatelle hecho en casa con 20 gramos de trufa de verano negra y salsa de crema de brie, esencia de trufa negra con toque de tomillo

**Filete "Oro Negro" (aprox. 180 gr)** – filete de ternera servida con una salsa de trufa de verano negra refinada con oporto, pasta y verduras de temporada

**Pasta con Funghi Porcchini (aprox. 150 gr de hongos)** – Tagliatelle hecho en casa con salsa de hongos, ajo, cebolla, reducido con vino blanco, toque de crema y perejil

**New York o Rib-Eye anejo de los EE. UU. USDA choice (aprox. 350 gr o 275 gr)** – servido con café de Paris y brocheta de vegetales hecho en la parrilla o pasta

**Costillas de cordero franceses al romero (aprox. 270gr)** - servido con papas cambray y esparrago