

# 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

**Sopa francesa de cebolla (aprox. 200 gr)** sopa tradicional francés con un fonds Brun cocido por 15 horas, refinada con queso raclette y Gruyere con toques de oporto y servido en un pan de masa madre

**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

**Lasagna tartufada“reale” (aprox. 375 gr)** – costillas, osso buco y cola de buey cocidos por 12 horas deshebradas con sugo de ajo negro a la lena, pancetta, pasta hecha en casa, Parmigiano Reggiano y bechamel con trufa negra (muy limitado o con pedido anticipado)

**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

**Ternera Wellington (aprox. 220 gr)** – solomillo de ternera orgánica y pastero libre, barnizado con mostaza de Dijon y rábano picante, envuelto en duxelles (pasta de hongos), jamón de Parma y hojaldre servido con zanahorias y hongos afinados con balsámico (ca. 40 min)

**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 o con el toque del chef de queso azul – una delicia

**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

# **Especialidades de Temporada**

## **(IVA incluida)**