



# HOTEL IBÉRICO

## *Menú de especialidades italianas*

### *Antipastí/Entrantes*

|  |       |
|--|-------|
| <i>Trio degustación</i>  | 8.50  |
| <i>Torta de verduras/sgabei con jamón y queso/berenjenas a la parmigiana</i> |       |
| <i>Cuarteto de bruschette (pan tostado)</i>                                  | 7.00  |
| <i>Inspiración del chef</i>  |       |
| <i>Sgabeí con salumí (Los sgabei son trocitos de masa frita)</i>             | 10.00 |

### *Primi/Primeros*

|   |       |
|---|-------|
| <i>Gnocchi al pesto (el pesto es una salsa de : albahaca, piñones y parmigiano)</i> | 11.00 |
| <i>Spaghetti al pesto siciliano</i>   | 11.00 |
| <i>Tagliatelle en ragú blanco al perfume de azafran</i>                             | 11.00 |
| <i>Lasagna bolognesa</i>  | 14.00 |
| <i>Ravioli de ricotta con mantequilla y salvia</i>                                  | 12.00 |
| <i>Ravioli a la bolognesa</i>   | 12.00 |

### *Secondi/Segundos*

|  |       |
|--|-------|
| <i>Tagliata di manzo(corte de entrecot)</i>                | 16.00 |
| <i>(rucula,cherri y parmigiano)</i>                        |       |
| <i>Melanzane a la parmigiana(Berenjenas a la pamesana)</i> | 10.00 |
| <i>Crespelle de ricotta y espinacas con besciamella</i>    | 12.00 |

### *Dessert/Postres*

|  |      |
|--|------|
| <i>Tarta de queso con frutos rojos</i>                       | 4.00 |
| <i>Tortino al fondente de chocolate</i>                      | 4.00 |
| <i>Hojaldre con crema pastelera sobre chocolate caliente</i> | 4.50 |
| <i>Helado de sorbete-Mojito ó Mango</i>                      | 3.50 |

*Trabajamos con productos de elaboración propia, nuestras pastas y salsas las hacemos en casa. Bienvenidos a vuestra casa.*