

MENÚ

Albahaca



EST. 2019

 albahaca_ve

MENÚ

ENTRADAS

DEDOS DE MOZZARELLA: _____ \$

Crujientes palitos de queso mozzarella, servidos con salsa roja

PERLAS DE PARMESANO: _____ \$

Bolitas de queso parmesano fritas, servidas con salsa roja.

BRUSCHETTAS: _____ \$

Pan tostado con topping de pesto y tomates secos.

TEQUEÑOS: _____ \$

10 unidades.

TEQUEÑOS CON TOMATES SECOS: _____ \$

8 unidades

ENCURTIDO DE LA CASA: _____ \$

Tabla de Embutidos, quesos, encurtidos, aceitunas.

PAN AL AJILLO _____ \$

ENSALADAS

CAPRESSA:

Ruedas de tomates, mozzarella, con aderezo de albahaca.



CESAR CLÁSICA:

Lechuga romana, tocineta, crotones, parmesano y aderezo.



CESAR CON POLLO:

Cesar clásica con pollo a la plancha.



CESAR CON CAMARONES:

Lechuga romana, crotones, parmesano, camarones y aderezo cesar.



DE LA CASA:

Lechuga, cubos de tomates, dados de mozzarella, maní Y vinagreta de la casa.



DE LA CASA CON POLLO A LA PLANCHA.



SOPAS

RAVIOLINI IN BRODO

Pequeños raviolis de carne servidos en consomé

SOPA DE CEBOLLA

PASTAS

PASTICHO DE LA CASA:



PASTICHO DE BERENJENAS:

Elaborado con berenjenas a la plancha.



PASTICHO ALBAHACA:

Pasticho de su elección, con tres topping de salsas: pesto, cuatro quesos y bologna.



RAVIOLIS DE CARNE:

Pasta rellena de carne de res, cerdo, pollo y especias



RAVIOLIS DE ESPINACA:

Pasta rellena con cremosa ricotta y espinacas salteadas.



RAVIOLIS TOMATES SECOS:

Pasta rellena con cremosa ricotta y tomates secos de la casa.



RAVIOLIS CUATRO QUESOS:

Pasta rellena con ricotta, queso azul y quesos variados.



RAVIOLIS CAMARONES:

Pasta rellena con camarones y especias.



GNOCCHIS:

Pasta a base de papa y harina de trigo, servidos con salsas rojas o cuatro quesos.



GNOCCHIS AL GRATEN:

Gnocchis combinados con salsa bologna o napolitana, cubos de mozzarella, gratinados con queso parmesano.



TRIPASTA

Pasta corta servida con salsa pesto, firenze y bologna



PASTA CON CAMARONES AL OLIO



PASTAS SALSAS

PASTAS SALSAS ROJAS

NAPOLITANA: _____
Elaborada con tomates frescos y especias.

BOLOGNA: _____
Elaborada con tomates y carne de res con albahaca fresca y especias.

AMATRICIANA: _____
Elaborada a base de salsa napolitana con trozos de tocineta.

PASTAS SALSAS BLANCAS:

CARBONARA _____

CUATRO QUESOS _____

FIRENZE: _____
Crema de leche, ajoporro, maíz y queso pecorino.

PESTO: _____

CARNES

MILANESA DE POLLO O LOMITO:

Pechuga de pollo o lomito empanizado, servido con dos contornos o pasta corta.

PARMESANA DE POLLO O LOMITO:

Milanesa, con salsa napolitana y mozzarella gratinada, acompañada de dos contornos o pasta corta.

MEDALLONES DE POLLO:

Bañados con salsa blanca, acompañados de dos contornos o pasta corta.

MEDALLONES DE LOMITO:

Bañados con salsa cuatros quesos, acompañados de dos contornos o pasta corta.

POLLO A LA PLANCHA:

acompañados de dos contornos o pasta corta

CONTORNOS

PAPAS FRITAS	\$
PURE DE PAPAS	\$
VEGETALES SALTEADOS	\$
ENSALADA DE LA CASA	\$
ENSALADA CESAR	\$
PASTA CORTA	\$

MENU INFANTIL

BABY PASTA:

Coditos de pasta corta con salsa bologna o napolitana.

TENDERS DE POLLO:

Tiras de pollo empanizadas acompañadas con papas fritas.

POSTRES

TIRAMISU:	\$
TRES LECHEs:	\$
BROWNIE CON HELADO:	\$
CHEESECAKE DE OREO:	\$
MARQUESA DE CHOCOLATE BLANCO:	\$
MARQUESA DE ALMENDRAS:	\$
COPA CON HELADO:	\$
Sabor mantecado con sirope de chocolate y lluvia de colores.	
TORTA ALBAHACA:	\$
Torta casera	
TORTA ALBAHACA CON HELADO:	\$

PANINIS

PIZZAIOLA:	\$
Pan relleno de pollo a la plancha con salsa napolitana y mozzarella gratinada acompañado con papas fritas.	
CAPRESSA:	\$
Pan relleno de mozzarella, tomates frescos y pesto, acompañado con papas fritas.	
POLLO CRISPY:	\$
Pan relleno de pollo empanizado, tocineta crocante y mozzarella gratinada acompañado con papas fritas.	

CARTA DE TRAGOS Y VINOS

RON _____→

WHISKY _____→

VODKA _____→

GINEBRA _____→

VINO ROSADO _____→
VINO BLANCO

VINO TINTO _____→

VINO ESPUMANTE
(BOTELLA) _____→

CARTA DE TRAGOS

VODKA TONIC:

Vodka, limón, aguakina.

GYNTONIC:

Ginebra, limón, aguakina.

MOJITO LIMON:

Limón, ron blanco, azúcar y hierbabuena.

MOJITO ESPECIAL:

Fresa o Parchita.

CUBA LIBRE:

Ron dorado, limón, coca cola, amargo de angostura.

RON PUNCH:

Cocktail elaborado con frutas del día.

DAIKIRI:

Fresa, ron dorado, limón, curacao azul.

SANGRIA CON FRUTAS:

TINTO DE VERANO:

Vino tinto, chinotto.

MARAQUITA:

Anís, soda y limón.

DESTORNILLADOR:

Vodka, granadina, naranja

APEROL SPRIT:

Aperol, zumo de naranja o chinoto.

LAGUNA AZUL:

Curacao, vodka, limón, chinotto.