

G I O I A

RESTAURANTE & TERRAZAS

SUNDAY BRUNCH GIOIA – SUMMER

BRUNCH DEL DOMINGO / SUNDAY BRUNCH

ESTACIÓN DE FIAMBRES ITALIANOS / *COLD CUTS STATION*

Con frutas secas, pickles y condimentos / *With dried fruits, pickles & condiments*

ESTACIÓN DE QUESOS ARGENTINOS / *ARGENTINE CHEESE STATION*

Selección de nuestra Maître Fromager / *Selection from our Maître Fromager*

MESA DE ANTIPASTI Y ENSALADAS / *SALAD AND ANTIPASTI STATION*

Vegetales orgánicos y vinagretas / *Organic vegetables & vinaigrettes*

MESA DE FRUTOS DE MAR / *SEA FOOD STATION*

Selección del Atlántico y Pacífico / *Selection from the Atlantic & Pacific oceans*

CARNES, PESCADOS, GUARNICIONES Y SALSAS A ELECCIÓN
CHOICES OF MEAT, FISH, GARNISHES AND SAUCES

Ojo de bife - Lomo de ternera - Costilla de cordero - Pechuga de pollo
Salchichas de cerdo caseras - Salmón rosado - Pescado del día
Rib eye steak - Beef tenderloin - Lamb loin - Chicken breast
Homemade pork sausages - Pink salmon - Fish of the day

GUARNICIONES / GARNISHES

Caponatta - Risotto Bianco - Panzanella - Papines Pisados
Vegetales asados - Polenta trufada - Tomates asados
Caponatta - Risotto Bianco - Panzanella - Crushed new potatoes
Oven roasted vegetables - Truffled polenta - Roasted tomatoes

SALSAS / SAUCES

Pesto Genoves - Pesto de tomates secos - Tapenade de olivas - Salsa verde
Mayonesa de azafrán - Reducción de vino tinto - Salmoriglio
Genovese Pesto - Sundried tomatoes pesto - Olive tapenade - Green sauce
Saffron mayonnaise - Red wine reduction - Salmoriglio

PASTAS Y SALSAS A ELECCIÓN / PASTAS AND SAUCES OF YOUR CHOICE

Spaghetti - Penne Rigatte - Orechietti - Fettuccine
Gnocchi del día / *of the day* - Risotto del día / *of the day*
Ravioli del día / *of the day*

SALSAS / SAUCES

Putanesca - Arrabiatta - Marinara - A´ Matriciana
Carbonara - Alla Vongole - Bolognesa

SELECCIÓN DE HUEVOS / EGGS SELECTION

Ensalada tibia de huevo pocheado, apio, tomates asados y salmoriglio
Celery, poached egg, roasted tomatoes and salmoriglio sauce warm salad
Bruschetta con ovo “strapaciatto” y salmón ahumado
Ovo “strapaciatto” and smoked salmon bruschetta
“Tegamino” con fondue de trufa y Grana-Padano
Tegamino fried egg with Grana-Padano cheese and truffle fondue
Frittata remolacha con queso de cabra y romero
Beet frittata with goat cheese and rosemary
Risotto funghi “al Salto” con huevo frito
Funghi risotto “al salto” with fried egg

BUFFET DE POSTRES / DESSERT BUFFET

MENÚ INFANTIL / KIDS MENU

Bastoncitos de pollo - *Chicken Fingers*

Mini hamburguesa - *Mini Hamburger*

Mini pancho - *Mini Hot Dog*

Papas fritas - *French fries*

\$ 210

DULCES / SWEETS

Chocolate éclair - *Chocolate éclair*

Bizcochuelos con frutillas - *Strawberry sponge cakes*

Helados caseros - *Homemade ice cream*