

G I O I A

RESTAURANTE & TERRAZAS

CENA GIOIA – SUMMER 2012

MENÚ DE CENA / DINNER MENU

SOPAS / SOUPS

Sopa de vegetales con “passatellis” de queso parmesano

Vegetables soup with parmesan ‘passatelli’

§ 65

Sopa de calabaza con salteado de camarón al estilo “prezzemolata”

Pumpkin soup with sautéed shrimp in ‘prezzemolata’

§ 65

Sopa “pappa al pomodoro” fresca con granita de albahaca

Cold ‘papa al pomodoro’ with basil granadine

§ 65

ENTRADAS / STARTERS

Tartar de atún sobre colchón de pepinos,
con dressing de huevo duro, mostaza, alcaparras y brotes frescos
Tuna tartare on cucumber salad with fresh summer sprouts, mustard and capers sauce
\$ 90

Carpaccio de pez espada tibio con sabayón de naranja, crudaiola de zucchini y menta
Swordfish carpaccio with orange sabayon, zucchini and mint crudaiola
\$ 90

Rotolo de mozzarella, calabaza y espinaca con pesto de rúcula
Mozzarella rolls, spinach with pumpkin and pesto arugula
\$ 90

Flor de zucchini rellena con ricotta, verduras y salsa de tomates cherries fundidos
Stuffed zucchini blossoms with ricotta and crispy vegetables on a roasted tomato sauce
\$ 90

Láminas de pulpo con ensalada de pimientos y aceto balsámico
Thin slices of octopus with pepper salad and balsamic vinaigrette

Carne “tagliatta” de ternera con espárragos salteados y salsa de mostaza antigua
Veal “tagliatta” with asparagus sautéed and mustard sauce old
\$ 90

RISOTTOS / RISOTTO

Risotto al parmesano polvoreado con tomates asados y calamares confitados
Parmesan risotto with roasted tomatoes powder and squid confit
\$ 94

Risotto al verde de espárragos con queso de cabra
Green asparagus risotto with goat cheese
\$ 92

PASTAS / PASTA

Spaghetti aderezado con salsa de tomate asado y albahaca fresca
Tossed spaghetti with roasted tomato sauce and fresh basil
\$ 78

Fettuccine al ragoût de conejo, romero y ajo dulce
Fettuccine with rabbit ragoût and sweet garlic
\$ 94

Tagliolini al huevo con camarones y tomates secos
Tagliolini with shrimps and dried tomatoes
\$ 96

Panzerotti de ternera con salteado de berenjenas y tomates cherries
Roasted veal "panzerotti" on eggplant and cherry tomato ragoût
\$ 96

Raviol integral relleno de zucchini, ricota
con salsa de tomillo, limón y tomates secos
*Zucchini and ricotta cheese multicereal ravioli on sun-dried tomato,
thyme and lemon sauce*
\$ 92

Rigatoni con ricotta, limón y pimienta
Rigatoni tossed with ricotta cheese, ground black pepper and lemon
\$ 92

Gnocchi de queso de cabra con salsa de berenjena ahumada
Goat cheese gnocchi with smoked eggplant sauce
\$ 92

CARNES Y PESCADOS / MEAT AND FISH

Costillitas de cordero a la plancha sobre crocante de papas y salsa de aceto balsámico

Pan fried lamb ribs over crispy potatoes and balsamic sauce

\$ 125

Roll de conejo con puré de papas, puerros y vegetales glaseados

Oven roasted rabbit on potato mashed and glazed vegetables

\$ 115

Cochinillo en cocción larga con papas confit y calabaza glaseada

Oven roasted suckling pig on potatoes confit and glazed pumpkin

\$ 120

Ojo de bife con salsa de tomillo y cebolla morada con zucchini rellenos horneados

Rib-eye steak with thyme and red onion sauce on potato confit and stuffed oven roasted zucchini

\$ 125

Salmón a la plancha, alcaparras y salsa de limón con vegetales orgánicos

Pan fried salmon in caper and lemon sauce with organic vegetables

\$ 120

Bife pez espada con puré de zanahoria con salsa fría de tomate, albahaca, olivas y limón

Swordfish steak on carrots puree and vegetable sauce

\$ 120

Atún en costra de pistachio, pan con alcaucil salteado y pimientos a la mostaza antigua

Pistachio and bread crust red tuna on sautéed artichoke and capsicum-old mustard chutney

\$ 120