

Emiliano's

OSTERÍA

ANTIPASTI

BRUSCHETTA DEL CHEF \$85.00
Pan rústico, higo con una reducción de vino tinto y queso mascarpone. 🌾🍷🧀🥄

ALCACHOFAS CON JAMÓN SERRANO \$95.00
Alcachofa salteada con ajo y salsa cremosa de queso. 🧀🌾

CARPACCIO DE RES * \$95.00
Finas rodajas de res marinadas, aceite de oliva, mostaza Dijon, queso parmesano y arúgula. 🍷🧀

CARPACCIO DE SALMÓN * \$100.00
Laminas de salmón, aceite de oliva con albahaca y un toque salsa remoulade. 🐟🌿

SOPAS

CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO CON TOMILLO \$110.00
Crema de tomate con un toque de papa 🌾🧀

TRADICIONAL SOPA MINISTRONE 🌾🧀 \$100.00

PLATO PRINCIPAL

FILETE DE RES CON COSTRA DE QUESO GORGONZOLA \$300.00
Acompañado de puré de papa y verduras del huerto. 🌾🧀🌿

CAMARONES SCAMPI \$280.00
Camarones salteados y perfumados con ajo y albahaca en pasta con tomate. 🌾🐟🧀🌿

FILETE DE RÓBALO CON COSTRA DE JITOMATE DESHIDRATADO \$260.00
Pescado horneado, vegetales del huerto y puré de espinacas. 🐟🌿

POLLO A LA PARMIGIANA \$250.00
Pechuga empanizada con queso parmesano, acompañado de spaghetti. 🌾🧀🌿

OPCIONES PARA NIÑOS

SPAGHETTI CON SALSA DE TOMATE Y ALBÓNDIGAS 🌾🧀🌿 \$110.00

MILANESA DE POLLO CON PAPAS FRITAS 🌾🧀 \$150.00

PIZZA DE QUESO 🌾🧀🌿 \$100.00

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR \$95.00
Lechuga orejona, queso parmesano, crotones y aderezo César rústico. 🌾🧀🥄🍷

ENSALADA DE ARÚGULA Y QUESO DE CABRA \$100.00
Con nuez caramelizada y vinagreta de higo. 🧀

ENSALADA CAPRESE \$85.00
Tomate, mozzarella fresco y hojas de albahaca con aceite de oliva. 🧀

RISOTTO

RISOTTO CON HONGOS \$200.00
Portobello, queso parmesano, perfumado con aceite de trufa. 🧀

RISOTTO AL PROSECCO E PARMIGIANO \$220.00
Risotto con queso parmesano, perfumado con vino. 🧀

PASTA

PENNE ARRABBIATA \$190.00
Con aceite de oliva, chile triturado, salsa de tomate, ajo, albahaca y queso parmesano. 🌾🧀🌿

SPAGHETTI MARINARA \$220.00
Con camarón, mejillón, callo de hacha, trozos de salmón, tomate, ajo y salsa de tomate. 🌾🐟🧀🌿🐚

FETTUCINE CARBONARA \$195.00
Tradicional receta con tocino, huevo, crema y queso parmesano 🌾🧀🥄

LASAÑA DE CARNE Y ESPINACA \$200.00
Tradicional lasaña con espinaca, carne, queso mozzarella y salsa de tomate con especias. 🌾🧀🌿

RAVIOLES VEGETARIANOS \$190.00
Rellenos de espinaca, champiñones con salsa pesto y tomate. 🌾🧀🌿

POSTRE

CRÉME BRÛLÉE CON LICOR DE AMARANTO 🍷🧀 \$90.00

CANNOLIS CON QUESO RICOTTA 🌾🧀🥄 \$90.00

PASTEL TIRAMISÚ 🌾🧀🍷 \$100.00

ZUCCOTTO DE CHOCOLATE 🌾🧀🍷 \$90.00

VARIEDAD DE HELADOS 🌾🧀 \$90.00



Emiliano's

OSTERÍA

ANTIPASTO

- CHEF BRUSCHETTA** \$85.00
Rustic bread with a reduction of red wine and mascarpone cheese. 🍷🥚🥛🥔
- ARTICHOKES WITH SERRANO HAM** \$95.00
Artichoke sauteed with garlic and creamy cheese sauce. 🍷🥚🥛🥔
- BEEF CARPACCIO *** \$95.00
Thin slices of marinated beef, olive oil, Dijon mustard, parmesan cheese, and arugula. 🍷🥚
- SALMON CARPACCIO *** \$100.00
Slices of salmon, olive oil with basil and a touch of remoulade sauce. 🍷🥚

SOUPS

- ROASTED TOMATO CREAM WITH THYME** \$110.00
Cream of tomato with a touch of potato. 🍷🥚🥔
- TRADITIONAL MINASTRONE SOUP** 🍷🥚🥔 \$100.00

MAIN DISH

- BEEF FILET WITH GORGONZOLA CHEESE CRUST** \$300.00
Accompanied by mashed potatoes and vegetables from the garden 🍷🥚🥔
- SCAMPI SHRIMPS** \$280.00
Shrimp sauteed and seasoned with garlic and basil in a tomato paste 🍷🥚🥔
- SEA BASS FILET WITH A DEHYDRATED TOMATO CRUST** \$260.00
Baked fish, vegetables from the garden, and pure spinach 🍷🥚
- CHICKEN A LA PARMIGIANA** \$250.00
Breaded chicken breast with parmesan cheese, accompanied by spaghetti. 🍷🥚🥔

CHILDREN'S OPTIONS

- SPAGHETTI WITH MEATBALLS AND TOMATO SAUCE** 🍷🥚🥔 \$110.00
- CHICKEN MILANESA WITH FRENCH FRIES** 🍷🥚 \$150.00
- CHEESE PIZZA** 🍷🥚🥔 \$100.00

SALADS

- CAESAR SALAD** \$95.00
Tomato, parmesan cheese, croutons and rustic Caesar dressing. 🍷🥚🥔🥗
- ARUGULA AND GOAT CHEESE SALAD** \$100.00
With caramelized walnut and a fig vinaigrette. 🍷🥚
- CAPRESE SALAD** \$85.00
Tomato, fresh mozzarella and basil leaves with olive oil. 🍷🥚

RISOTTO

- RISOTTO WITH MUSHROOMS** \$200.00
Portobello, parmesan cheese, scented with a truffle oil. 🍷🥚
- RISOTTO AL PROSECCO E PARMIGIANO** \$220.00
Risotto with parmesan cheese, with an aroma of wine. 🍷🥚

PASTA

- PENNE ARRABBIATA** \$190.00
With olive oil, crushed chili, tomato sauce, garlic, basil and parmesan cheese. 🍷🥚🥔
- SPAGHETTI MARINARA** \$220.00
With shrimp, mussels, ax callus, pieces of salmon, tomato, garlic and tomato sauce. 🍷🥚🥔🥗
- FETTUCINE CARBONARA** \$195.00
Traditional recipe with bacon, egg, cream, and cheese Parmesan. 🍷🥚🥔
- MEAT AND SPINACH LASAGNE** \$200.00
Traditional lasagna with spinach, meat, mozzarella cheese and tomato sauce with spices. 🍷🥚🥔
- VEGETARIAN RAVIOLI** \$190.00
Stuffed with spinach and mushrooms in a tomato pesto sauce. 🍷🥚🥔

DESSERT

- CRÉME BRÛLÉE WITH AMARANTH LIQUOR** 🥚🍷 \$90.00
- CANNOLIS WITH RICOTTA CHEESE** 🍷🥚🥔 \$90.00
- TIRAMISÚ CAKE** 🍷🥚🥔 \$100.00
- CHOCOLATE ZUCCOTO** 🍷🥚🥔 \$90.00
- VARIETY OF ICE CREAMS** 🍷🥚🥔 \$90.00



Ask about your [Sandos4u](https://www.sandos4u.com) benefits