



**CARTA
RISTORANTE**

GASTRO
SHOP

**COMPARTI TU
EXPERIENCIA
ITALIANA**

gourmet



**GASTRONOMIA
TRADICIONAL**

RESERVAS TELF: 914359109 638 774 957

www.chefaberanigastroshop.com

VALDEMORO _ MADRID _ SPAIN



CARTA RESTAURANTE

Benvenuti alla cucina tradizionale italiana
patrimonio immateriale dell'umanità



CHEF ABERANI GASTRO SHOP

ENTRANTES

EMBUTIDOS / QUESOS



DE VEGETALES

Mellanzane alla PARMIGIANA 13,90 €

Deliciosa berenjena asada, con salsa de tomate italiano y albahaca fresca, mozzarella fresca fior di latte, la variedad intensa del queso curado de Parmesano Reggiano y el formaggio grattugiato de Pecorino romano y Granna Padano, pídelo como entrante o principal

DE INSPIRACIÓN

Ensalada - Insalate del Chef FABRIZIO 14,00 €

Damos rienda suelta a la inspiración del Chef, para acompañar brotes verdes de lechugas y tomates frescos con nuestra crema casera de Vinagre de Módena, sobre varias combinaciones y algunos de estos ingredientes frescos como (finísimas lonchas de salmón ahumado fruta de naranja, queso provola, anchoas y aceitunas negras...) lo guardamos en secreto para poder sorprenderte.

RACIÓN 6 unidades SUPPLI 9,50€

Receta casera de Roma de polpete con arroz, queso mozzarella fior di latte y ragu de bolognesa acompañada de salsa de tomate y albahaca)

Ración 4 unidades de CROSTINI DE PAN DE AJO tostadas al horno con lonchas de MOZZARELLA fresca fior di latte y VIRUTAS DE TOMATE SECO 9,00€

DE QUESOS Y EMBUTIDOS

BURRATINA FRESCA 9,00€

La suavidad del queso fresco italiano, relleno de STRACCIATELLA una mezcla de nata e hilos de mozzarella, que hace que sea un bocado exquisito y jugoso, acompañada de brotes verdes, tomatitos y crema de Vinagre de Módena casera

PROVOLONE AL FORNO 10,90 €

Delicioso queso de leche de vaca de maduración corta y rico en calcio, fundido al horno que se derrite en tu boca, no podrás esperar a que se enfríe para comértelo. SI QUIERES LO ACOMPAÑAMOS DE SALSA DE TOMATE CASERA

TABLA EMBUTIDOS 18,90€

Una oportunidad para descubrir a través de sus sabores, las regiones italianas

4 lonchas para degustar de 7 variedades, acompañada de virutas de queso parmigiano reggiano DOC, con nuestro toque de Crema de Vinagre Balsámico de Modena casero.

Mortadela Bologna, prosciutto cotto, salame Milano, speck, spianatta piccante, coppa di Parma, pancetta arrotolat. Puedes consultar especificaciones de alérgicos. Todos estos embutidos están disponibles también al peso para llevar en nuestra tienda de Mercato italiano.

CESTA DE PAN Y GRISSINI 1,60 €

PASTA NON BASTA

Plato gourmet



Ristorante y Tienda de Productos Italianos

Avda Mar Mediterráneo 74 Valdemoro

TELF 914359109 638774957

Consulta alérgenos con nuestro personal

www.chefaberanigastroshop.com

MARZO 2026





CARTA RESTAURANTE

CARNES *courtesy*

CHEF ABERANI

ENTRANTES

CARNES Y ARROCES

- CARPACCIO DI BRESAOLA (se sirve en frio) **18,00€**

Excelente embutido de ternera curada originaria de los Alpes Centrales italianos, cortado en finas lonchas acompañado de vinagreta de limón, aceite OVE sobre brotes de rucula y virutas de queso curado de Parmigiano Reggiano regada de crema de Vinagre Balsámico di Módena casera.

- VITELO TONNATO (se sirve en frio)

18,00€

Carne de redondo de ternera cocinada en su jugo con verduras, cortada en finas lonchas acompañado de salsa tonnata, atun anchoas, mayonesa y alcaparras.



- Escalope al Vino Marsala (bajo reserva) **19,00€**

PASTA NON BASTA

Un clásico italiano de carne tierna de ternera, rebozada con harina antes de freír con manteca, mantequilla y aceite OVE, cocinada en una reducción del Vino Sicialiano de Marsala que destaca por su protección de Denominación de Origen controlada, el aroma y su sabor dulce, que notaremos en cada bocado junto a las hierbas aromáticas que lo acompañan., recordando a los platos de la campiña italiana con influencias mediterráneas reflejo de su historia,

- Burguer de MILANESE AL POLLO (bajo reserva) **17,00€**

Porque unimos la tradición italiana de más de un siglo (XIX) que se sitúa en la ciudad de Milan, que le dió su nombre, como la cotoletta alla milanese, con una delicia en forma de hamburguesa/panino, que versionamos con una carne de pollo empanada y frita, sobre pan de trigo blanco de masa madre de forma redondeada que horneamos al momento con los colores de la bandera italiana, el rojo de nuestra salsa de tomate San Marzano y tomates frescos, el blanco fundente de la mozzarella fresca fior di latte, el verde con los brotes verdes de la rúcula, todo coronándola con crujiente de queso Parmesano Reggiano, y para sorprender nuestro ingrediente secreto. Lo difícil no va a ser descurbirlo si no saber, si te va a caber en la boca.



ARROCES

Un plato tradicional italiano del norte del país que se caracteriza por su textura cremosa, que se crea cocinándolo lentamente con caldo caliente que se va removiendo de forma gradual, lo que hace que tenga una consistencia suave y en su interior y al dente en su aspecto, que se combina con ingredientes frescos como el queso gorgonzola, el boletus o el marisco ..

- RISOTTO FUNGHI/BOLETUS
 - RISOTTO QUATRO FORMAGGI
 - RISOTTO FRUTTI DI MARE
- (arroces solo disponible bajo reserva)
TIEMPO DE COCCIÓN al momento
APROXIMADO entre 30" y 35 "

18,00€



Ristorante y Tienda de Productos Italianos

TELF 914359109 638774957

www.chefaberanigastroshop.com



Salteadas con mantequilla o aceite, y acompañadas de tomate natural o deshidratado, te sorprenderá su delicioso relleno y esta forma de disfrutarla



PASTAS FRESCAS

Consulta alérgenos
con nuestro personal

CHEF ABERANI PASTAS RELLENAS Y LASAGNAS



nº1 SORRISI FICHI 15,00€

Rellena de queso de cabra e higos saltedada con tomate deshidratado (13 u aprox)

nº 2 VELE AL TARTUFO 15,00€

Relleno exquisito con aceite de trufa y tomate fresco (12 u aprox)

nº 3 RAVIOLI FORMAGIO CAPRINO 15,00€

Relleno, de queso cremoso de cabra, bacon, y cebolla caramelizada con notas de speck (12 u aprox)

nº 4 RABO DE TORO 16,00€

Delicioso relleno de carne estofada de rabo de toro y jugo de carne (12 u aprox)

nº 5 TORTELLINI DI CARNE 14,00€

Tradicional acompañada con un toque de salsa de tomate y albahaca, casero, para potenciar el sabor de la carne. Con otras salsas consultar precio

LASAGNA

- BOLOGNESA/ CARNE 17,00€
- BOLETUS

Uno de los platos más populares de la Gastronomía Tradicional Italiana, que se remonta a tiempo de los Romanos, cuando la pruebas, notas rápidamente las capas de pasta fresca, el ragu de bolognesa o de boletus que se ha cocinado a fuego lento, la mozzarella fresca que se funde, el ligero toque de la bechamel, abundante salsa de tomate San Marzano casero que la acompaña y el crujiente de su horneado.

Desde las clásica de carne, hasta las más elaboradas con marisco y osobuco, nuestras lasagnas estan disponibles al peso, también en nuestro **MERCATO ITALIANO** para llevar y comer donde y cuando quieras.

Especialidades de Pasta Rellena

Nuestra pasta fresca italiana, es sencillamente exquisita, además de degustarla cocinada por nuestro Chef, se encuentra disponible a granel, en nuestra tienda Gourmet, al igual que nuestras salsas caseras al peso (pesto, bolognesa, cuatro quesos...) que podrás llevarte para disfrutar en casa, en cualquier momento y lugar. (Consulta precios con nuestro personal y en nuestra web)

Ristorante y Tienda de Productos Italianos

TELF 914359109 638774957

[Wwww.chefaberanigastroshop.com](http://www.chefaberanigastroshop.com)





Pastas tradicionales



sin gluten



Consulta alérgenos
con nuestro personal

PASTAS CON SALSAS

CHEF ABERANI

Puedes elegir la salsa que más te guste para acompañar Pasta fresca (larga) spaghetti, Tagliatelle, o (corta) Rigatoni, tortellini, gnocchi, o los troffie (nuestra única pasta sin huevo)

- **Nº 7 SALSA 4 QUESOS 13,90€**

Plato creado para los amantes de los quesos cremosos y curados

- **Nº 8 SALSA PESTO 14,90€**

Plato genoves joya de la Liguria ideal con gnocchi y troffie

- **Nº 9 SALSA TOMATE Y ALBAHACA 12,90€**

- **Nº 10 SALSA ARRABIATA 12,90 €**

Plato romano de salsa de tomate italiano para los amantes del punto picante.

- **Nº 11 SALSA BOLOGNESA 14,90€**

Plato original de Bologna de ragu de carne de ternera cocinada a fuego lento

- **Nº 12 SALSA PUTANESCA 14,90€**

Plato napolitano intenso con anchoas y aceitunas negras

- **Nº 13 SALSA CARBONARA 14,90€**

Plato original de Roma, sin nata, en el que se emulsiona el guanciale, con la yema de huevo, ralladura de queso parmesano y pecorino con pimienta, es ideal con spaghetti

- **Nº 14 SALSA BOLETUS 15,90€**

Plato que recuerda a la cocina de otoño ligada a zonas de montaña del norte y centro por el boletus que puedes acompañar con aceite de trufa

- **Nº 15 SALSA FRUTTI DI MARE 15,90€**

Plato de la cocina costera con marisco salteados con ajo y tomate

- **Nº 16 SALSA AMATRICIANA 14,90€**

Plato clásico de Amatrice (Lazio) con salsa de tomate, guanciale y pimienta

- **Nº 17 OLIO PEPERONCINO ACCIUGHE 13,90€**

Plato napolitano que combina el ajo, la guindilla, las anchoas y crujiente de pan rallado

Puede solicitar a nuestro personal que te informe de las combinaciones de salsas más adecuadas cremoso, picante, suave, con las distintas variedades de pastas frescas, todas cocinadas con ingredientes frescos, a excepción de nuestra exquisita selección de marisco que está sometido a refrigeración. Nuestra cocina esta abierta al culto de la buena gastronomía, por eso además de los platos disponibles en carta, prepararemos otras recetas sugerencia del Chef que ocasionalmente cocinamos y que si lo deseas puede consultarnos cuando nos visites.

(sin gluten solo pasta seca spaghetti y rigatoni)

[Www.chefaberanigastroshop.com](http://www.chefaberanigastroshop.com)





Selección de pizzas medianas y con gluten, cocinadas con recetas tradicionales del Norte de Italia e ingredientes de calidad pero sobre todo con identidad propia

CARTA RESTAURANTE

LAS CLÁSICAS

- Nº 20 MARGHERITA10,90€
- Nº 22 PROSCIUTTO COTTO13,00 €
Jamón cocido

LAS COMBINADAS14,50€

- Nº 21 QUATTRO FORMAGI 4 QUESOS)
- Nº 25 SPECK RUCULA Y PARMESANO
- Nº 30 ANCHOAS Y ACEITUNAS NEGRAS

LAS DE EMBUTIDOS

- Nº 23 OTRO EMBUTIDO,13,90€
(elige tu embutido preferido italiano), salame MILANO, panceta, mortadela, spianatta o salsiccia picante, coppa di Parma).

LAS VEGETARIANAS14,50€

- Nº 26 VERDURAS AL HORNO

LAS ESPECIALES15,50 €

- Nº 24 DOS GUSTOS

Combina dos de nuestras pizzas o embutidos, a excepción Bianca, di Marco y Ferrari

- Nº 29 DI MARCO

combina nuestra salsa de tomate, con mozzarella, queso provola fundido, guanciale y crujiente de Parmigiano Reggiano

- Nº 27 BIANCA DE PESTO Y BURRATA

base blanca de salsa de pesto casera y tomates frescos, se corona con una burrata y deliciosa crema de módena.

LA GOURMET FERRARI20,00€

- Nº 28 DE SALMON AHUMADO Y BURRATA

Salmón ahumado por nuestro Chef, burrata, tomates frescos y crema de módena casera (receta de Torino)

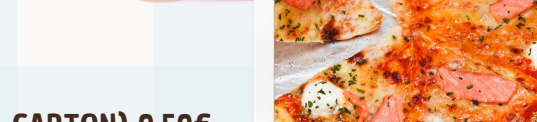
LOS ENVASES TAKE AWAY TENDRAN UN SUPLEMENTO (PLÁSTICO-CARTON) 0,50€
DESCUENTO PIZZAS RECOGIDA TIENDA 1,50 € EXCEPTO 20,27,28 29

www.chefaberanigastroshop.com

TELF 914359109 638774957



Consulta alérgenos
con nuestro personal





CARTA RESTAURANTE CON ESPECIFICACIONES DE ALÉRGENOS VIGENTE DESDE MAYO 2025

ENTRAÍTES DE VEGETALES

	LAG	APIO	SULF	PBC	HUEV	GLAN	MARS	SOJA	CACCA	ALTRAM	SEAM	MUST	MOLUC	GLUT	SIN GLU	PAISER
CAPONATA		X	X												X	
PARMIGIANA	X	X			X										X	
BURRATINA FRESCA	X		X												X	X
PROVOLONE AL FORNO	X														X	X

ENTRAÍTES DE INSPIRACIÓN

ALGUNOS INGREDIENTES CON LOS QUE SE COCINAN ESTOS PLATOS, PUEDEN CONTENER TRAZAS, COMO EL CASO DEL PAN RALLADO

EINSALADA DEL CHEF	X	X	X	X	X										X	X
SUPPLI	X	X			X			X		X		X		X		X
CROSTINI	X	X	X		X	X			X					X		X

DE EMBUTIDOS MIXTAS

CONSULTAR CON NUESTRO PERSONAL SEGÚN ESPECIFICACIONES/SEGÚN ETIQUETA DE CADA EMBUTIDO

TABLA DE EMBUTIDOS

EL PARMESANO REG INCLUIDO EN ALGUNOS PLATOS ES UN QUESO de LECHE CRUDA DE VACA / INCLUYE CREMA DE MÓDENA - CON SULFITOS

	LAG	APIO	SULF	PBC	HUEV	GLAN	MARS	SOJA	CACCA	ALTRAM	SEAM	MUST	MOLUC	GLUT	SIN GLU	PAISER
DE CARNES																
CARPACCIO DI BRESAOLA	X		X												X	
VITELLO TONNATO	X			X	X			X			X	X		X		
ESCALOPE AL MARSALA	X		X											X		

LASAGNA

ALGUNOS INGREDIENTES CON LOS QUE SE COCINAN ESTOS PLATOS, CONTIENEN HUEVOS, COMO EL CASO DE LA MASA DE LA PASTA

BOLOGNESE	X	X	X	X	X									X		X
VERDURA	X	X		X	X									X		X
BOLETUS	X			X	X									X		X

ARROCES

RISOTTO FUNGHI	X														X	X
RISOTTO CUATRO QUESOS	X			X											X	X
RISOTTO FRUTTI DI MARE	X		X	X			X						X		X	

PASTAS RELLENAS

	LAG	APIO	SULF	PBC	HUEV	GLAN	MARS	SOJA	CACCA	ALTRAM	SEAM	MUST	MOLUC	GLUT	SIN GLU	PAISER
RICOTTA SPINACI	X				X									X		X
VELE AL TARTUFO / FUNGHI PORCINI	X				X									X		X
FORMAGIO CAPRINO CEBOLLA CARAM	X				X									X		X
SORRISI FICHI	X				X									X		X
RABO DE TORO / CORDERO/ BAROLO	X		X		X									X		X
DE CARNE	X				X									X		X
BRAINDADA DE BACALAO	X		X	X	X									X		

PASTAS CON SALSAS

Todas las pastas a las que se se acompañan las salsas, contienen huevo, a excepción de los TROFFIE

4 QUESOS	X				X				X							X
PESTO					X	X			X							X
TOMATE Y ALBAHACA					X											
ARRABBIATA					X											
BOLOGNESE		X	x		X											
PUTANESCA			x	X	X											
CARBONARA	X				X											
BOLETUS	X				X											
FRUTTI DI MARE				X	X		x						X			
AMATRICIANA / CON PORGHETA			x		X	X										
AL SALMONE	x			X	X											
OLIO E PEPERONCINO				X	X				X					X		

TODA LA PASTA FRESCA CONTIENE GLUTEN/ LA PASTA SECA SIN GLUTEN PENNE O SPAGHETTI, SOLO ESTÁ DISPONIBLE BAJO RESERVA

PIZZAS

	LAG	APIO	SULF	PBC	HUEV	GLAN	MARS	SOJA	CACCA	ALTRAM	SEAM	MUST	MOLUC	GLUT	SIN GLU	PAISER
MARGHERITA	X				X									X		X
PROSCIUTTO COTTO	X				X									X		X
4 QUESOS	X				X				X					X		X
SPECK RUCULA	X				X									X		X
EMBUTIDOS	X				X									X		X
VERDURAS AL HORNO	X				X									X		X
BIANCA	X				X	X			X					X		X
SALMON	X			X	X									X		X
PROSCIUTTO ESPÁRRAGOS VERDES	X				X									X		X

POSTRES

TIRAMISU / PROFITEROLES	X				X									X		X
TORRIJA DE PANETTONE	X		X		X	X			X					X		X
TARTA DE QUESO	X		X		X										X	X
CANNOLI DI RICOTTA	X				X	X								X		X
PANNAACOTTA	X														X	X
TORTITAS	X				X									X		X
FRAPPE HELADOS/ COPAS	X				X									X		X
CROSTATA	X				X									X		X

INFORMA
La intolerancia alimenticia, la deberán comunicar, con la antelación suficiente o en el momento de realizar su reserva, de esta forma se podrá garantizar el servicio en la medida de lo posible, disponer de una previsión de los alimentos y platos, asicomo destinar un lugar exclusivo para su preparación, manteniendo un espacio adecuado a estas necesidades, y a la manipulación de los ingredientes para cocinar, con el fin de evitar que pueda existir contaminación cruzada. No obstante se le hace la advertencia, que aun guardando las medidas necesarias de protección e higiene alimentaria, podría aun en cantidades mínimas, existir un riesgo de ingerir gluten en el aire, que generalmente es causado por la harina que utilizamos a menudo en nuestra cocina.