

25_26

MENÚ NAVIDAD 1

Chef
Aberani

Buon Natale

Entrante

Para compartir entre 4 personas, una deliciosa BERRATINA, con explosión de pesto verde. Acompañada de un festín de EMBUTIDOS italianos con degustación de 3 QUESOS, que fusionan la particularidad de lo curado, con el toque picante, el aroma de lo ahumado, con la textura y la frescura, un delicioso antipasto para comenzar

Principal individual

A elegir entre dos de nuestros platos más populares, la LASAGNA de carne con un ingrediente especial el rabo de toro, que por su sabor intenso le dará un toque aún más exquisito

Otro de nuestros platos más solicitados, SPAGHETTI 4 FORMAGGI, la fusión de la pasta fresca, la combinación de la cremosidad del queso gorgonzola, la suavidad de la mozzarella, el toque textura del Grana Padano y el sabor intenso del Parmegiano Reggiano

Postre

Para compartir entre 4 personas, un postre nacido de la marca Chef Aberani, que evoca la creatividad con la dulzura, Roscón Reyes con crema de mascarpone al pistacho, glaseado con chocolate blanco y bola de helado de vainilla sobre base de naranja

Incluye
refresco, copa de vino italiano la casa elegido entre nuestra selección exquisita de bodegas de la región de Abruzzo, cerveza Mahou/

Cesta de pan
y para coronar una deliciosa comida, incluimos nuestro exquisito café italiano (espresso, caffè latte o cappuccino)

No válido otra combinación

Disponible solo bajo reserva,
grupo mínimo 4 pax

WWW.CHEFABERANIGASTROSHOP.COM

Reservas: Telf 91 435 91 435 91 09 638 774 957

PVP

28,00€

Iva incluido

25_26

Chef
Aberani

Buon Natale

MENÚ NAVIDAD 2

Entrante

Para compartir entre 4 personas, una deliciosa BIRRATINA, con explosión de pesto verde. Acompañada de un festín de EMBUTIDOS italianos con degustación de 3 QUESOS, que fusionan la particularidad de lo curado, con el toque picante, el aroma de lo ahumado, con la textura y la frescura, un delicioso antipasto para comenzar

Principal individual

A elegir entre tres de nuestros platos más populares, la LASAGNA DE CARNE, pero esta vez cocinada con un ingrediente especial el RABO DE TORO, que por su sabor intenso le dará un toque aún más exquisito, y si prefieres más sabor a montaña, puedes elegir nuestra LASAGNA DE BOLETUS con una pincelada de aceite de trufa.

Otro de nuestros platos más solicitados, SPAGHETTI FRUTTI DI MARE La fusión de la pasta fresca, la combinación del mar mediterráneo con la salsa de tomates San Marzano cocinados a fuego lento

Postre

Para compartir entre 4 personas, una selección de 3 postres caseros nacidos de la marca Chef Aberani, que evoca la creatividad con la tradición Auténtico TIRAMISU de Venecia, el placer de la TARTA de QUESO con un toque en su interior a gorgonzola y La suavidad de un volcán llamado Pannacotta con AMARENA sobre lava de frutos del bosque y crujiente de galleta.

Incluye
refresco, copa de vino italiano la casa elegido entre nuestra selección exquisita de bodegas de la región de Abruzzo, cerveza Mahou/ italiana

Cesta de pan
y para coronar una deliciosa comida, incluimos nuestro exquisito café italiano (espresso, caffè latte o cappuccino)

No válido otra combinación

Disponible solo bajo reserva,
grupo mínimo 4 pax

WWW.CHEFABERANIGASTROSHOP.COM

Reservas: Telf 91 4359109 638774957

PVP

32,00

Iva incluido

25_26



Buon Natale

MENÚ NAVIDAD 3

Entrante

Para compartir entre 2 personas o de forma individual Una degustación de QUESOS que fusionan la particularidad de lo curado, con el toque picante, el aroma de lo ahumado, con la textura y la frescura acompañada de CAPONATA, nuestro pisto siciliano que se convierte en un delicioso antipasto para comenzar

*Vegetariano y
sin Gluten*

Principal individual

A elegir entre nuestros platos más populares, la PARMIGIANA que se distingue de la lasagna en su cocción pero no en su forma, que combina las berenjenas, la salsa casera de tomates San Marzano, la suavidad de la mozzarella, con el sabor curado del queso PARMIGIANO Reggiano que le dará un toque aún más exquisito.

Otro de nuestros platos más solicitados la PIZZA DE VERDURAS (con o sin Gluten) un festín vegetal combinada con la salsa casera de tomates San Marzano cocinados a fuego lento y la fior di latte de la mozzarella.

Postre

Para elegir entre el placer de la TARTA de QUESO con un toque en su interior a gorgonzola o La suavidad de un volcán llamado Pannacotta con AMARENA sobre lava de frutos del bosque y crujiente de galleta.

Incluye
refresco, copa de vino italiano la casa elegido entre nuestra selección exquisita de bodegas de la región de Abruzzo, cerveza Mahou

Cesta de pan
y para coronar una deliciosa comida, incluimos nuestro exquisito café italiano (espresso, café latte o capuccino)

No válido otra combinación

Disponible solo bajo reserva,
grupo mínimo 4 pax

WWW.CHEFABERANIGASTROSHOP.COM

Reservas: Telf: 914359109 638774957

PVP

26,00

Iva incluido

