Les deseamos

BUON NATALE

Chef Aberani

Feliz Navidad



WWW.CHEFABERANIGASTROSHOP.COM

Gastronomía tradicional italiana

TELF. 91 435 91 09 - 638 774 957

GRUPOS

GASTRO SHOP

LA CLAVE ESTÁ EN COMPARTIR MOMENTOS

Las reuniones con amigos, con familiares, con compañeros de trabajo, alrededor de una mesa es, siempre, el mejor punto de reunión y un momento para recordar, por eso si , quieres dar un giro a lo tradicional y hacer un viaje a la Bella Italia, a través de su gastronomía, Chef Aberani es tu mejor opción, lugar con encanto y familiar, en un ambiente pensado para vuestro disfrute.

Desde nuestro restaurante, os queremos aconsejar , cuales son los platos más ideales, para compartir, o las distintas opciones que os podemos ofrecer, desde nuestra carta, todo ello con el fin de dar alternativas tanto para degustar como de precios.

También nos ponemos en contacto con vosotros para poder tener una previsión de lo que os gustaría pedir, dado que muchos de nuestros platos se preparan en el momento, o necesitan un tiempo de cocción específico, y siempre es conveniente tener la comanda con antelación, si bién al menos saber una aproximación.



Como otra opción os hemos preparado Menús especiales, elaborados con los mejores ingredientes, de recetas caseras tradicionales. Un menú a tu medida desde 32 euros, en el espacio que mejor se adapta a tus necesidades, para que te sientas como en casa, toda la información disponible en nuestra web.

DISPONEMOS TAMBIÉN DE UN SERVICIO DE CATERING , BRUNCH PARA CUALQUIER EVENTO Y LUGAR, QUE PUEDES CONSULTAR CON NUESTRO ESTABLECIMIENTO, PARA ADAPTARLO A LAS CARACTERÍSTICAS DE TU CELEBRACIÓN, NÚMERO DE PERSONAS Y PRESUPUESTO.

SERÁ NECESARIO DEJAR UNA SEÑAL DE 100 EUROS PARA GRUPOS DE MÁS DE 20 PERSONAS A DESCONTAR SOBRE EL TICKET FINAL, ÚNICO POR RESERVA

COMPARTE TU EXPERIENCIA ITALIANA WWW.CHEFABERANIGASTROSHOP.COM

RESERVAS TELF: 914359109 638 774 957

RECORDAMOS LA NECESIDAD DE INFORMAR CON ANTELACIÓN ALERGIAS O CELIACOS

PARA FORMALIZAR LA RESERVA ES NECESARIO DEJAR CON ANTELACIÓN UNA SEÑAL DE 50 € QUE SE PODRÁ ABONAR EN EFECTIVO O A TRAVÉS DE BIZÚM AL Nº DE TELÉFONO 659765846

PRECIOS ACTUALIZADOS SEPTIEMBRE 2024 IVA INCLUIDO



2026
2027

GRUPOS

CHEF ABERANI

MENÚ 1º

ENTRANTES PARA COMPARTIR ENTRE 4 PERSONAS

- CROQUETAS DE SPECK, un producto originario de la región Alto Adige, nacido al pie de los Dolomitas, un jamón italiano crudo y deshuesado, cortado en trozos, salado, secado y curado, que da un sabor diferente a nuestra croqueta sabrosa y casera.
- Tosta de FOCACCIA con Mortadela Bologna, este embutido gourmet originario de la ciudad que le da nombre, es una especialidad de la cocina italiana que procede de la regiones de Emilia Romagna, Piamonte , Lombardía o Trento
- Ensalada del Chef , ligera, fresca y llena de color, una mezcla de hortalizas cortadas en trozos acompañada de naranja natural y de nuestro salmón ahumado preparado por nuestro Chef, donde cobra especial protagonismo el aliño con nuestra crema de Módena casera que la dotan de pura inspiración y sabor.
- Suppli polpete de arroz, con bolognesa y mozzarella acompañada de salsa de tomate italiano.

PLATOS PRINCIPALES INDIVIDUALES A ELEGIR

- PLATO LASAGNA BOLETUS un plato casero, en el que se disfruta cada bocado, láminas intercaladas de pasta en distintas versiones que se ha cocinado con su salsa durante horas con ingredientes de calidad, acompañadas de una lámina de bechamel, pero sobre todo de abundante queso mozzarella para gratinarla al horno, y si te apetece puedes aderezar con un poquito de aceite de trufa blanca, para darle un sabor más intenso.
- PLATO SPAGHETTI FRUTTI DI MARE. Pasta fresca deliciosa, acompañada de un baile de marisco los frutos del mar, un bocado irresistible, su éxito reside en la calidad de sus ingredientes

DEGUSTACIÓN DE TRES POSTRES PARA COMPARTIR ENTRE 4 PERSONAS

- POSTRE TIRAMISÚ su origen es del noreste de Italia, en la región del Véneto (cuya capital es Venecia) postre típico italiano, elaborado de forma casera, con una auténtica crema de mascarpone, y su bizcocho (savoiardi) regado de un buen café italiano
- POSTRE Tarta de queso, deliciosa y casera, con un toque diferente con nuestro queso gorgonzola
- POSTRE Torrija de Panettone Una fusión de tradiciones de nuestro Chef , España-Italia, con un toque diferente por el panettone

INCLUYE : CESTA DE PAN, BEBIDAS un REFRESCO, AGUA O COPA DE VINO TINTO O ROSADO ITALIANO FEUDE ARAGONESE CHIETI Región Vinícola de Abruzo, suave con tonos violetas ligeramente afrutado, (café SOLO O CON LECHE o infusiones incluido) no incluido Cafés Gourmet.

BUON NATALE

COMPARTE TU EXPERIENCIA ITALIANA WWW.CHEFABERANIGASTROSHOP.COM

RESERVAS TELF: 914359109 638 774 957

32 EUROS POR PERSONA

Iva incluido



2026
2027

GRUPOS

CHEF ABERANI

MENÚ 2º

ENTRANTES PARA COMPARTIR ENTRE 4 PERSONAS

- CROQUETAS DE SPECK, un producto originario de la región Alto Adige, nacido al pie de los Dolomitas, un jamón italiano crudo y deshuesado, cortado en trozos, salado, secado y curado, que da un sabor diferente a nuestra croqueta sabrosa y casera.
- Tosta de FOCACCIA con Mortadela Bologna, este embutido gourmet originario de la ciudad que le da nombre, es una especialidad de la cocina italiana que procede de la regiones de Emilia Romagna, Piamonte , Lombardía o Trento, ACOMPAÑADA DE SALSA PESTO.
- Ensalada del Chef , ligera, fresca y llena de color, una mezcla de hortalizas cortadas en trozos acompañada de naranja natural y de nuestro salmón ahumado preparado por nuestro Chef, donde cobra especial protagonismo el aliño con nuestra crema de Módena casera que la dotan de pura inspiración y sabor.
- Suppli polpete di arroz con relleno de bolognesa y mozzarella empanadas acompañada de salsa de tomate italiano

PRIMER PLATO INDIVIDUALES A elegir

- PLATO GNOCCHI alla Sorrentina un plato casero, en el que se disfruta cada bocado, deliciosa pasta gratinada, con mozzarella fresca y salsa de tomate italiano.
- PLATO SPAGHETTI FRUTTI DI MARE. Pasta fresca deliciosa, acompañada de un baile de marisco los frutos del mar, un bocado irresistible, su éxito reside en la calidad de sus ingredientes.

O

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL A elegir

- Cachopo picolo al estilo italiano, filete de ternera empanada, con relleno de gorgonzola y el embutido ahumado Speck
- Berenjena alla PARMIGGIANA

DEGUSTACIÓN POSTRE PARA COMPARTIR ENTRE 2 PERSONAS

NUESTRO POSTRE FUSIÓN DE REYES, una versión del clásico de Navidad, con relleno de crema Mascarpone y cobertura de Pistacho con chocolate blanco, acompañado de helado de vainilla con esencia de azahar sobre cama de sirope de naranja.

INCLUYE : CESTA DE PAN, BEBIDAS un REFRESCO, AGUA O COPA DE VINO TINTO O ROSADO ITALIANO FEUDE ARAGONESE CHIETI Región Vinícola de Abruzo, suave con tonos violetas ligeramente afrutado, (café SOLO O CON LECHE o infusiones incluido) no incluido Cafés Gourmet.

- COMPARTE TU EXPERIENCIA ITALIANA WWW.CHEFABERANIGASTROSHOP.COM

BUON NATALE

RESERVAS TELF: 914359109
638 774 957

37 EUROS POR PERSONA

iva incluido

2026 GRUPOS

CHEF ABERANI

MENÚ 3º

MENÚ especial para personas con Intolerancias Sin Gluten y/ o vegetarianos

ENTRANTE PARA COMPARTIR ENTRE 2 O RACIÓN INDIVIDUAL

- Champiñon relleno de GORGONZOLA gratinado
- Ensalada del Chef , ligera, fresca y llena de color, una mezcla de hortalizas cortadas en trozos acompañada de naranja natural y de nuestro salmón ahumado preparado por nuestro Chef, donde cobra especial protagonismo el aliño con nuestra crema de Módena casera que la dotan de pura inspiración y sabor.
- CARPACCIO de Berenjena confitada sobre crema de Vinagre de Módena con lascas de Parmesano Reggiano

PRIMER PLATO INDIVIDUALES A elegir

- PLATO Rigatoni FRUTTI DI MARE. Pasta fresca deliciosa, acompañada de un baile de marisco los frutos del mar, un bocado irresistible, su éxito reside en la calidad de sus ingredientes.
- PLATO Rigatoni Boletus pasta fresca con explosión de salsa con sabor que recuerda a los Alpes de Italia , que puedes acompañar con aceite de trufa.

DEGUSTACIÓN POSTRE PARA COMPARTIR ENTRE 2 PERSONAS

NUESTRO POSTRE Tarta de Queso con un toque a gorgonzola , un delicioso bocado dulce para enamorar

INCLUYE Panecillo Sin Gluten, BEBIDAS un REFRESCO, AGUA O COPA DE VINO TINTO O ROSADO ITALIANO FEUDE ARAGONESE CHIETI Región Vinícola de Abruzo, suave con tonos violetas ligeramente afrutado, (café SOLO O CON LECHE o infusiones incluido) no incluido Cafés Gourmet.

COMPARTE TU EXPERIENCIA ITALIANA WWW.CHEFABERANIGASTROSHOP.COM

BUON NATALE

RESERVAS TELF: 914359109
638 774 957

32 EUROS POR PERSONA

iva incluido