
















HECHO EN CASA

-    **Ravioli di Carne**
Salsa de nuez y gorgonzola
-   **Risotto con Zucca y Gamberi**
Cremoso risotto con calabaza y camarones.

PRINCIPALES

-   **Polpo alla Griglia**
Gnocchi al pesto y puré de zanahoria.
-    **Branzino Impanato**
Mero empanizado, preparado a la siciliana con perejil, parmesano y aceituna negra.
-   **Petto di Pollo alla Bolognese**
Pechuga de pollo, prosciutto, mozzarella y salvia, cocida en su jugo.
-  **Tagliata di Filetto di Manzo**
Lajas de filete de res sobre arúgula y Grana Padano.

HOMEMADE DISHES

- Meat Ravioli**
Walnut and Gorgonzola Sauce..
- Risotto with Zucca and Gamberi**
Creamy Risotto with Pumpkin and Shrimp.

MAIN DISHES

- Polpo alla Griglia**
Gnocchi al Pesto and Carrot Puree.
- Branzino Impanato**
Sicilian Breaded Grouper with Parsley, Parmesan, and Black Olives.
- Petto di Pollo alla Bolognese**
Chicken Breast, Prosciutto, Mozzarella, and Sage, Cooked in its Juices.
- Tagliata di Filetto di Manzo**
Slices of Beef Fillet on Arugula and Grana Padano.

Te invitamos a complementar tu experiencia gastronómica a través de la amplia variedad de platillos ubicados en la barra de buffet.

We invite you to complement your gastronomic experience through the wide variety of dishes located at the buffet counter.

FOOD, ACTIVITIES, FUN
Consulta con concierge para más información

Pregunta por tus beneficios de
Sandos4u



*El consumo de carnes o mariscos crudos o poco cocidos podría aumentar el riesgo de contraer enfermedades producidas por alimentos