

# ENTRADAS

## SORRENTO



JAMÓN SERRANO ESPAÑOL	\$ 3900
JAMÓN IBERICO ESPAÑOL CORTADO A CUCHILLO CON TOMATES A LA ESPAÑOLA	\$ 8900
JAMÓN IBERICO BELLOTA 5 J CORTADO A CUCHILLO CON TOMATES A LA ESPAÑOLA	\$ 17000
ENSALADA CAPRESSE MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATES, ALBAHACA Y ACEITUNAS NEGRAS	\$ 3300
OSTRAS FRESCAS (POR UNIDAD)	\$ 650
OSTRAS GRATINADAS (POR UNIDAD)	\$ 850
RABAS A LA ROMANA	\$ 2900
MEJILLONES A LA PROVENZAL	\$ 4200
GAMBAS AL AJILLO	\$ 4200
LANGOSTINOS A LA MILANESA CON PAPAS REJILLA	\$ 4000
SALMÓN AHUMADO CON TOSTADAS, MANTECA Y CAVIAR ROJO	\$ 6300
PULPO A LA GALLEGA CON PIMENTÓN ESPAÑOL, OLIVA ITALIANO Y PAPAS AL NATURAL	\$ 25000
ZAMBURRIÑAS A LA GALLEGA CEBOLLA, AJO, OLIVA Y PIMENTON ESPAÑOL	\$ 4500
RANAS FRITAS O PROVENZAL SOBRE COLCHON DE PAPAS PAY	\$ 13000
FRITATA DE MAR RABAS, CALAMARETIS ESPAÑOLES Y LANGOSTINOS	\$ 5100
TABLA DE QUESOS ESPECIALES	\$ 6300
TABLA DE FIAMBRES ESPAÑOLES LOMO EMBUCHADO, CHORIZO SECO/PICANTE Y PAMPLONA	\$ 5200
CALAMARETTIS A LA LYONESA	\$ 7000

# PESCADOS & MARISCOS



## Grillados

CHERNIA .....	\$ 6100
SALMÓN ROSADO .....	\$ 7000
MERO .....	\$ 4400
LENGUADO .....	\$ 3900
ABADEJO .....	\$ 6100
MERLUZA HUBSSI .....	\$ 3000



ANCHOA DE BANCO .....	\$ 2900
TRUCHA PATAGONICA .....	\$ 4200
GAMBAS .....	\$ 3900
LANGOSTINOS .....	\$ 5300
CALAMARETTIS ESP .....	\$ 6600
BONITO .....	\$ 4000

## Salseados

SALMÓN SORRENTO ( CREMA DE GAMBAS Y CAVIAR, ARROZ ) .....	\$ 9800
MERLUZA MEDITERRÁNEA (TOMATE, RÚCULA, AJO, ACEITUNAS ) .....	\$ 3900
CHERNIA A LA VASCA ( AJO, ACEITE DE OLIVA Y PIMENTÓN ) .....	\$ 7100
ABADEJO AL PIL PIL ( AJO, PEREJIL, LIMÓN, VINO BLANCO ) .....	\$ 7100
MERO A LA GALLEGA ( CEBOLLA, AJO, OLIVA Y PIMENTÓN ) .....	\$ 5200
LENGUADO BELL MEUNIER ( G AMBAS, ALCAPPARAS, CHAMPIGNONES ) .....	\$ 4900
TRUCHA FINAS HIERBAS ( OLIVA, LIMÓN Y FINAS HIERBAS ) .....	\$ 5200
BACALAO A LA GALLEGA ( CEBLLA, OLIVDA, PIMENTÓN Y AJO ) .....	\$ 9300
MERLUZA NEGRA A LA VASCA (AJO, ALIVA Y PIMENTÓN ) .....	\$ 16000
1/2 COLA DE LANGOSTA TERMIDO ( CREMA, GAMBAS, ESTRAGON, CHAMPIGNONES, VINO BLANCO ) .....	\$ 22000
CAZUELA DE MARISCOS .....	\$ 12000

# PESCADOS & MARISCOS



## Parrillada

### PARRILLADA DE MARISCOS Y PESCADOS

CALAMARETTIS, PULPO, GAMBAS, LANGOSTINOS, MEJILLONES, ZAMBURIÑAS, SALMÓN,

MERLUZA, ACOMPAÑADA CON VERDURAS GRILLADAS

\$16000



## Arroces

PAELLA DE MARISCOS

PULPO, LANGOSTINOS, CALAMARETTIS,  
MEJILLONES, POMODORO

\$11000

PAELLA VALENCIANA

CERDO, CONEJO Y POLLO

\$4000

RISOTO CREMOSO DE GAMBAS \$4600

# PASTAS

## FRESCAS ARTESANALES



RAVIOLES NEGROS ( RELLENOS DE SALMÓN Y CAMARONES EN SALSA DE GAMBAS Y CAVIAR ) . \$	5000
RAVIOLES DE PAVITA Y ESPINACA EN SALSA DE PUERROS .....	\$ 3400
RAVIOLES DE ESPINCAS EN SALSA CAPRESSE ( TOMATE, ALBAHACA Y MOZZARELLA ) ...	\$ 3400
SORRENTINOS DE MOZZARELLA Y JAMÓN EN SALSA MEDITERRÁNEA ( TOMATE CHERRY, RÚCULA, AJO Y ACEITUNAS NEGRAS ) .....	\$ 3600
RAVIOLES DE MASCARPONE Y NUECES EN SALSA CHECA ( CONCASSE DE TOMATES, ALBAHACA Y AJO ) .....	\$ 4000
ÑOQUIS DE PAPAS AL POMODORO .....	\$ 2100
LASAGÑA BOLOGNESA ( ESPINACAS Y MOZZARELLA ) .....	\$ 4100
LASAGÑA DE SALMÓN Y LANGOSTINOS ( CREMA, ESPINACAS, SALMÓN, LANGOSTINOS, QUESO BREAFA ) .....	\$ 5500
RAVIOLES DE CALABAZA A LOS TRES HONGOS ( CHAMPIGNONES, GIRGOLAS Y PORTOBELOS ) .....	\$ 4100
CREPE DE LANGOSTINOS EN SALSA ROSA .....	\$ 5300
SPAGUETTI BOLOGNESA .....	\$ 2700

## PASTAS SECAS

*Italianas de semola*

SPAGUETTI PESTO RÚCULA .....	\$ 3500
LINGUINI A LA CHECA CONCASSE DE TOMATES, ALBAHACA Y AJO .....	\$ 3500
FUSSILE A LA ITALIANA POMODORO Y HONGOS SECOS .....	\$ 3500
PENNE RIGATE A LA PUTANESCA POMODORO, ANCHOAS, OLIVAS NEGRAS Y ALCAPARRAS .....	\$ 3500
PENNE NERI DI SEPIA EN SALSA DE CREMA DE GAMBAS Y CAVIAR .....	\$ 4800



# PASTAS SECAS



## PASTAS *Free Gluten*

PENNE MULTI CEREAL AL POMODORO Y ALBAHACA .....	\$ 4000
PENNE DE MAÍZ SIRACUSANA CON VEGERALES SALTEADOS .....	\$ 4000
FUSSILE DE QUINOA Y ALUBIAS POMODORO Y HONGOS SECOS .....	\$ 4000
FUSSILE DE MAÍZ AL PESTO DE RÚCULA .....	\$ 4000
SPAGUETTI DE ARROZ CONCASSE DE TOMATES, RÚCULA ( CONCASSE DE TOMATES, RÚCULA Y ALCAPARRAS ) .....	\$ 4000
SPAGUETTI DE ARROZ Y ESPINACAS MEDITERRÁNEA ( TOMATES CHERRY, RÚCULA, AJO, ACEITUNAS NEGRAS ) .....	\$ 4000
SPAGUETTI DE ARROZ Y MORRONES A LOS TRES HONGOS ( GIRGOLAS, PORTOBELO Y CHAMPIÑONES ) .....	\$ 4000
RISOTTO DE QUINOA Y SALMÓN .....	\$ 4800
RISOTTO DE QUINOA Y VEGETALES .....	\$ 3900
RISOTTO DE QUINOA Y LANGOSTINOS .....	\$ 4800

## *Postres Veganos*



CREMA DE CHOCOLATE LECHE DE ALMENDRAS, MAICENA Y AZUCAR .....	\$ 2300
FLAN LECHE DE ALMENDRAS Y MIEL VEGANA .....	\$ 2300
CHEESECAKE MIEL VEGETAL, CREMA DE COCO, ACEITE DE COCO, LIMON .....	\$ 2500
TARTA VEGANA DE LIMÓN LECHE DE ALMENDRAS, MIEL VEGETAL, CURCUMA, MAICENA ...	\$ 2500

# CARNES

## SORRENTO



### Grillados

BIFE DE CHORIZO .....	\$ 4800
1/2 BIFE DE CHORIZO .....	\$ 4300
OJO DE BIFE .....	\$ 4800
BIFE DE LOMO .....	\$ 5500
1/4 DE POLLO .....	\$ 2200



### Salseados

LOMO EN CROSTA DE MOSTAZA CON VERDURAS ASADAS .....	\$ 6300
LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA .....	\$ 6300
LOMO AL FUNGHI CHAMPIÑONES, HONGOS SECOS, POMODORO Y PAPAS NOISSETTE .....	\$ 6300
POLLITO A LA CASTAÑA CON PURE DE BATATAS .....	\$ 3600
POLLITO AL CHAMPIÑÓN CON PAPAS NOISSETTE .....	\$ 3600
POLLITO GASTRIC CON BATATAS CADRILLÉ EN REDUCCIÓN DE ACETO BALSAMICO A LA NARANJA .....	\$ 3600
MILANESA SORRENTO SALSA DE 4 QUESOS, CHAMPIÑONES Y PAPAS A LA ESPAÑOLA .....	\$ 3900
MILANESA DEL PUERTO TOMATE NATURAL, MOZZARELLA, ESPINACAS, CHAMPIÑONES, HUEVO Y PAPAS FRITAS .....	\$ 4100
MILANESA CON PAPAS FRITAS .....	\$ 2900
MILANESA NAPOLITANA TOMATE, MOZZARELLA, JAMÓN Y PAPAS FRITAS .....	\$ 3900
MILANSA DE POLLO CON PAPAS FRITAS .....	\$ 2800
MILANESA DE POLLO NAPOLITANA TOMATE, MUZZARELLA, JAMÓN Y PAPAS FRITAS .....	\$ 3400

# ENSALADAS

SORRENTO



3 GUSTOS LECHUGA, RADICHETA, RÚCULA, CEBOLLA, ZANAHORIA, HUEVO, TOMATE .....	\$ 2000
TENTACIÓN SALMÓN AHUMADO, CHAMPIÑONES, QUESO FONTINA, HOJAS VERDES .....	\$ 5300
RÚCULA Y PARMESANO .....	\$ 2700
ATÚN, CEBOLLA Y TOMATES .....	\$ 3100
TODO VERDE .....	\$ 2000
APIO, ROQUEFORT, NUECES .....	\$ 3000
MANGO Y TERIYAQUI MANGO, FRUTILLA, RÚCULA, LECHUGA, PASAS, TERIYAKI .....	\$ 3800
REMOLACHA, TOMATES, PALTA, HUEVO DURO .....	\$ 2900
APIO, PALTA, ROQUEFORT Y RÚCULA .....	\$ 3200

## Porción

VERDURA GRILLE .....	\$ 2000
ESPINACAS A LA CREMA .....	\$ 2100
PAPAS FRITAS .....	\$ 1600
BATATAS FRITAS .....	\$ 1600
PURÉ DE PAPAS .....	\$ 1600
PURÉ DE CALABAZAS .....	\$ 1700
ARROZ BLANCO .....	\$ 1600
ARROZ AZAFRANADO .....	\$ 1700
PAPAS RUSTICAS .....	\$ 2100
SALTEADAS EN OLVIDA CHAMPIÑONES Y VERDEO	

## Guarnición

.....	\$ 1600
.....	\$ 1600
.....	\$ 1300
.....	\$ 1300
.....	\$ 1300
.....	\$ 1400
.....	\$ 1400
.....	\$ 1500
.....	\$ 1700



# SUGERENCIAS

SORRENTO



CALAMARETTIS RELLENOS EN SALSA TINTA DE CALAMAR .....	\$ 8500
CREPPE DE CENTOLLA EN SALSA ROSA .....	\$ 9900
CENTOLLA SORRENTO CREMA, VERDEO, CHAMPIÑONES, PARMESANO .....	\$ 14000
MERO MADRILEÑA LANGOSTINOS, ESPARROGOS, HUEVO, PAPAS AL NATURAL .....	\$ 5500
FIDEUA DE MARISCOS CALAMARETTIS, GAMBAS, MEJILLONES, PULPO .....	\$ 11000
FETUCCINI AL ZAFERANO CREMA, AZAFRAN, POLLO, PUERRO, CONCASSE DE TOMATES ..	\$ 3300
CREPPE DE ESPINACAS Y RICOTA SALSA POMODORO Y ALBAHACA .....	\$ 3500
SORRENTINO BIVONESA	
RELLENOS DE JAMON Y MOZZARELLA EN SALSA CREMA Y HONGOS SECOS .....	\$ 3600
SPAGHETTI NERI ALLA GAMABERI EN SALSA DE OLIVA, AJO, GAMBAS Y FILETO .....	\$ 4300
PAELLA DE GAMBAS Y CALAMARETTIS EN SU TINTA .....	\$ 12000

