



GRUPOS

CHEF ABERANI

MENÚ 1º

ENTRANTES PARA COMPARTIR ENTRE 4 PERSONAS

- **BURRATINA**, Un plato fresco y delicioso como es este queso de leche de vaca, de pasta hilada y de forma redonda, su aspecto exterior es similar al de la mozzarella aunque en el interior su textura es mucho más suave y filamentosa, está rellena de crema de suero y su consistencia es más blanda la llamada stracciatella, viene acompañada de tomates, brotes de ensalada y de nuestra crema de vinagré de Módena casera.

TABLA DE EMBUTIDOS os invitamos a conocer mejor Italia a través de sus embutidos, (mortadela bologna, prosciutto cotto, salame milano, speck, spianatta piccante , pancetta arrotolata, coppa di parma acompañada de gotas de parmigiano reggiano **ACOMPÑADA DE FOCACCIA**.

PLATOS PRINCIPALES INDIVIDUALES A ELEGIR

- **PLATO LASAGNA BOLOGNESE** un plato casero, en el que se disfruta cada bocado, láminas intercaladas de pasta en distintas versiones de bolognese, que se ha cocinado con su salsa de tomate, durante horas con ingredientes de calidad, acompañadas de una lámina de bechamel, pero sobre todo de abundante queso mozzarella para gratinarla al horno.
- **PLATO SPAGHETTI QUATTRO FORMAGGI**. Pasta fresca deliciosa, acompañada de una salsa suave, que cocemos a fuego lento para que se fundan todos los quesos y que quede una crema en el que combinan el sabor intenso, que le da la gorgonzola y el parmigiano reggiano con el de la mozzarella.

POSTRE 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 (savoiard) regado de un buen café italiano

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



BUON NATALE

COMPARTI TU EXPERIENCIA ITALIANA

WWW.CHEFABERANIGASTROSHOP.COM

RESERVAS TELF: 914359109 638 774 957

**25 EUROS
POR
PERSONA**

iva
incluido



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.
- CROQUETAS DE GORGONZOLA, este queso cremoso y suave, con un sabor particular y característico, ligeramente dulce y con versión picante, hace de estas croquetas una delicia para el paladar.
- 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, Piemonte, 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.



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.
- PLATO SPAGHETTI BOLOGNESE Pasta fresca deliciosa creada con nuestra receta, tradicional y auténtica que se ha cocinado con su salsa de tomate, durante horas con ingredientes de calidad.

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 Abruzzo, 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

**30 EUROS
POR
PERSONA**

iva
incluido





GRUPOS

CHEF ABERANI

MENÚ 3º

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.

PRIMER PLATO 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.

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL



- MILANESA AL MARSALA, filete de ternera acompañado de salsa cocinada con el licor dulce de Marsala

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 Abruzzo, 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

**35 EUROS
POR
PERSONA**

iva
incluido