

# MENÚS NAVIDEÑOS



## MENÚ 1

### EMPANADA 3 QUESOS

*Gorgonzola, mozzarella y gouda*

### MINISTRONE SARDO

*Sopa de verduras con gnoquis*

### SALTIMBOCA A LA ROMANA

*Filetitos de res rellenos de prosciutto y albahaca  
con reducción de tannat*

### TIRAMISU

*Bizcochuelo, queso mascarpone dulce, cocoa y  
licor de café*

**\$ 260,00 POR PERSONA**

## MENÚ 2

### SOPA FLORENTINA

*De espinaca y papa con queso reggianito*

### CROSTINI CAPRESE

*Pan pizza con pasta de albahaca, coronado con  
queso mozzarella fresco, tomate uva y aceite de  
oliva*

### LASAGNA TRADICIONAL

*Porción de lasagna a la bolognesa*

### ALFAJOR DE MAIZENA

*Suave galleta de maicena rellena de dulce de leche  
con orilla de coco rallado*

**\$ 200.00 POR PERSONA**

## MENÚ 3

### SOPA DE CHAMPIGNONES

*Base de caldo de pollo con un toque de vino  
blanco*

### ATADO DE ZUCCHINI

*Calabacita envolviendo una mezcla de queso  
ricota, nuez y romero con vinagreta de zarzamora*

### LOMO DE SALMÓN A LOS CITRICOS

*Salmón bañado con salsa de cítricos*

### CHAJA

*Bizcochuelo, merengue, duraznos en almíbar y  
crema chantilly*

**\$ 280,00 POR PERSONA**

## MENÚ 4

### SOPA DE TOMATE

*Con hilo de crema y cilantro frito*

### ENSALADITA PUNTA DEL ESTE

*Mezcla de lechugas, queso azul, nueces  
caramelizadas, tomates uva, calabacita y aceitunas  
negras*

### FETTUCINI ALLA ARRABIATA

*Fettuccini de espinaca con una tradicional salsa  
ligeramente picante*

### MARTIN FIERRO

*Combinación de ate con queso y coulis de fresa*

**\$ 200,00 POR PERSONA**

\*\*\*\*\*

Restaurante Ítalo-Uruguayo. Teléfono: (722) 1.67.07.07 Y 044 (722) 1.69.25.17  
Melchor Ocampo 202-B entre Plutarco González y José María Morelos,  
Col. La Merced Alameda, Toluca Estado de México.

# MENÚS NAVIDEÑOS



## MENÚ 5

### CIMA RELLENA A LA GENOVESA

*Tapa de asado rellena con carne picada, mollejas, sesos, piñones, chicharos y hongos secos*

### CREMA DE CILANTRO

*Con adorno de queso panela*

### RAVIOLES DE RICOTA ALLA CARUSO

*Ravioles bañados con una salsa a base de crema jamón y champignones*

### FLAN CON DULCE DE LECHE

*Flan casero coronado con el tradicional dulce de leche*

**\$ 240,00 POR PERSONA**

## MENÚ 6

### PASCUALINA

*Tarta de pasta hojaldrada con relleno de acelga, espinaca y huevo duro*

### SOPA DE REMOLACHA

*Sopa de betabel con hilo de crema de alcaparras*

### TTRICORNI DE MOZZARELLA

*Bañados con una salsa a base de prosciutto, tomates secos y vino tinto*

### PANQUEQUE DE QUESO CON CHOCOLATE

*Crepa rellena de queso crema dulce, bañado con salsa de chocolate*

**\$ 250,00 POR PERSONA**

## MENÚ 7

### TARTA DE JAMÓN Y QUESO

*Tarta de pasta hojaldrada con relleno de jamón y queso*

### ENSALADITA MIXTA

*Mezcla de lechugas, tomate, zanahoria, aceitunas verdes y cebolla*

### SUPREMA DE POLLO RELLENA AL PESTO

*Pechuga rellena de queso provolone, pesto y tomates deshidratados empanizada con mezcla de pan y queso reggianito, bañada con crema al pesto*

### PIE DE DATIL

*Con espejo de caramelo*

**\$ 250,00 POR PERSONA**

- 1) PUNTA DEL ESTE no expide facturas, solo notas de consumo.
- 2) Ningún menú incluye bebidas frías ni calientes.
- 3) Las reservaciones se tomarán únicamente con mínimo 72 horas de anticipación.
- 4) Las reservaciones tendrán que sostenerse con el 50% de anticipo.
- 5) En todos los menús se cobrará el 15% por reservación y servicio sobre la cuenta total.
- 6) PUNTA DEL ESTE no permite descorchos.
- 7) Si el número de comensales rebasa el de la reservación los comensales que no estén contemplados tendrán que pedir a la carta
- 8) Si el número de comensales es menor al de la reservación, se cobrarán los menús de la reservación original.

\*\*\*\*\*

**Restaurante Ítalo-Uruguayo. Teléfono: (722) 1.67.07.07 Y 044 (722) 1.69.25.17  
Melchor Ocampo 202-B entre Plutarco González y José María Morelos,  
Col. La Merced Alameda, Toluca Estado de México.**