

# Restaurante *Espigas*



Clasica & Contemporanea



## ■ Entradas Frías / Cold Appetizers

<b>ESCABECHE DE CALAMAR Y PULPO</b>	<b>\$27.900</b>
Calamar y pulpo marinado con limón, aceite de oliva, julianas de pimientos y cebolla. Squid and octopus marinated with lemon, olive oil, julienne peppers and onion	
<b>TARTAR DE CAMARONES</b>	<b>\$27.900</b>
Trozos de camarón en salsa de jerez y perlas de aguacate. Shrimp with sherry sauce and avocado pearls.	
<b>CARPACCIO DE RES</b>	<b>\$25.900</b>
Finísimo corte de lomo madurado con pimienta, salsas y aceite de oliva. Finely cut matured sirloin, with pepper, sauces and olive oil.	
<b>TURBANTE DE SALMON</b>	<b>\$33.900</b>
Salmón ahumado, con champiñones y aceitunas, acompañado de una salsa al eneldo. Smoked salmon with mushrooms and olives, accompanied by a dill sauce.	

## ■ Sopas / Soups

<b>SOPA DE TOMATE</b>	<b>\$17.900</b>
Deleciosa sopa de tomate con albahaca con el toque del chef. Delectious creamy soup with basil with the chef's touch	
<b>VELOUTÉ DE SETAS</b>	<b>\$23.900</b>
Crema casera de champiñones, acompañada de queso azul y tomates confitados y germinados. Homemade cream of mushroom soup with blue cheese and sweetened tomato.	
<b>CALDERETA SCAMPI</b>	<b>\$25.900</b>
Fume de pescado atomatado con camarones con todo el arte de nuestra cocina Cream of fish fumet and shrimp, prepared artistically from our kitchen.	

## ■ Entradas Calientes / Hot appetizers

<b>CAPRESSE DE MOZZARELLA (FRIO / CALIENTE)</b>	<b>\$23.900</b>
Queso Mozzarella de búfala, tomate romano y vinagreta de pesto. Mozzarella cheese, Roman tomato and pesto vinaigrette.	

<b>CALAMARES A LA PARMESANA</b>	<b>\$27.900</b>
Ricos calamares apanados con parmesano, acompañados de salsa tártara y limón. Delicious breaded squid with parmesan, accompanied with tartar sauce and lime.	
<b>ESTOFADO DE CAMARONES</b>	<b>\$37.900</b>
Camarones con mozzarella de Bùfala, chorizo español, espinacas y salsa Mornay. Shrimp with mozzarella, spanish sausage, spinach and Mornay sauce.	

## ■ Ensaladas / Salads

<b>CESAR TRADICIONAL</b>	<b>\$23.900</b>
Fresca lechuga romana, croutones de pan en salsa Cesar. Fresh romaine lettuce, bread croutons, with our Cesar sauce.	
<b>CESAR CON POLLO A LA PARRILLA</b>	<b>\$29.900</b>
Fresca lechuga romana, croutones de pan, julianas de pollo a la parrilla y salsa Cesar. Fresh romaine lettuce, bread croutons, grilled chicken slices with our Cesar sauce	
<b>CESAR CON PESCADO A LA PARMESANA</b>	<b>\$37.900</b>
Fresca lechuga romana, croutones de pan, deditos de pescado a la parmesana y salsa Cesar Fresh romaine lettuce, croutons of bread, fish fingers parmesan and Cesar sauce	

## ■ Pastas / Pasta

<b>RAVIOLI DE ESPINACA Y CARNE</b>	<b>\$33.900</b>
Combinación de raviolis de espinaca en salsa de queso y raviolis de carne en salsa pomodoro. Combination of spinach ravioli in a cheese sauce, and beef ravioli in a pomodoro sauce.	
<b>TALLARINES VERONA</b>	<b>\$49.900</b>
Con salmón, brócoli y salsa Alfredo. Tagliarini pasta with salmon, broccoli and Alfredo sauce.	
<b>SPAGUETTI DE MARISCOS "FRUTOS DEL MAR"</b>	<b>\$59.900</b>
Especial pasta tradicional con frutos del mar en salsa de fondo de tomates. Special traditional spagueti pasta with seafood in a tomato sauce.	

## ■ Risottos

**RISOTTO A LA MILANESA** **\$41.900**

Arroz cremoso, con mantequilla, toque de vino blanco, champiñones, pollo y queso parmesano.  
Creamy orzo rice with butter, a touch of white wine, mushrooms, chicken and parmesan cheese.

**RISOTTO A LA MARINERA** **\$59.900**

Surtido de mariscos flambeados con brandi y jerez.  
Assorted seafood flambéed with Brandy and Jerez.

## ■ Pescados & Frutos del Mar / Fish & Seafood

**FILETE DE PESCADO A LA BEATRIZ** **\$53.900**

Fino pescado del Caribe con champiñones, camarones, queso al gratín.  
Fine Caribbean Sea bass with mushrooms, shrimp, cheese au gratin.

**SALMON DEL MEDITERRANEO** **\$57.900**

Filete de salmón ahumado a las finas hierbas y limón.  
Grilled salmon fillet, prepared with fine herbs and lime style.

**CAZUELA DE MARISCOS "CARLTON"** **\$69.900**

Frutos del mar en cazuela con fume de langosta atomatada.  
Seafood bowl with tomato lobster fumet.

**LANGOSTINOS A LA MANOLIN** **\$79.900**

Langostinos salteados en especial salsa de crema y espinaca  
Sautéed prawns in a special cream and spinach

## ■ Pollo / Chicken

**POLLO A LA FIORENTINA** **\$37.900**

Pechuga de pollo rellena de espinacas y champiñones, bañado en salsa finas hierbas.  
Chicken breast stuffed with spinach and mushrooms, bathed in a fine herb sauce.

**POLLO PRESIDENT** **\$43.900**

Suprema de pollo a la plancha relleno de queso envuelto en tocineta  
y bañado con salsa de champiñones.  
Chicken supreme stuffed with cheese and wrapped up in bacon with mushrooms sauce.

## ■ Carnes / Meats

<b>CHULETON DE CERDO</b>	<b>\$ 51.900</b>
Jugoso Chuleton de cerdo en salsa de mostaza. Juicy Pork T-bone steak in mustard sauce	
<b>SOLOMITO A LA BERNESA</b>	<b>\$53.900</b>
Fino corte de res a la plancha servido con salsa Bernaise. Grilled beef sirloin served with Bernaise sauce	
<b>SOLOMITO FUSION</b>	<b>\$53.900</b>
Aromatizado en salsa de soya, vino tinto y estragón. Sirloin aromatized in a soy, red wine and tarragon sauce.	
<b>FILET MIGÑON EN SALSA DE QUESO AZUL</b>	<b>\$53.900</b>
Medallón de solomito albardado en tocineta, bañado con suave salsa de queso azul. Sirloin medallion, with bacon, bathed in soft blue cheese sauce.	

## ■ Helados y Postres / Ice Creams & Desserts

<b>FLAN DE CAMELO</b>	<b>\$15.900</b>
Caramel custard	
<b>CHEESE CAKE</b>	<b>\$17.900</b>
Tradicional torta de queso con frutos rojos.	
<b>TIRAMISÚ</b>	<b>\$17.900</b>
Biscocho con toque de café, queso, cocoa y salsa de chocolate. Delicious italian dessert with coffee, cheese, cocoa and chocolate sauce.	
<b>COPA DE HELADO CON MELOCOTON</b>	<b>\$17.900</b>
Copa especial de helado de vainilla, melocotones, amareto, chocolate y nueces. Special glass of vanilla ice cream, peaches, amareto, chocolate and nuts.	
<b>CREMOSO DE AREQUIPE</b>	<b>\$17.900</b>
Delecioso flan cremoso de arequipe. Delicious creamy arequipe flan	
<b>FONDANT DE CHOCOLATE</b>	<b>\$19.900</b>
Suave bizcocho con chocolate derretido servido con helado de vainilla. Chocolate fondant pudding served with vanilla ice cream.	