

VELAS VALLARTA –

Restaurante Andrea - Noche Italiana Gourmet

BARRA DE ENSALADAS

ENTRADAS

ENVOLTINI DE POLLO

Pechuga de pollo empanizada rellena con queso mozzarella, bañada con salsa Marsala y servida con arroz

GAMBERO ALLA MESSICANA

Camarones salteados con tequila sobre frijoles negros con aceite de oliva, habas y nopalitos

POLLO VESUBIO

Pollo y papas rostizadas, champiñones sobre pasta rellena de queso crema y queso de cabra con una salsa ligera de vino blanco

CAPELLINI PORTOFINO

Camarones gigantes en salsa de vodka, crema de tomate con albahaca sobre pasta capellini

SALMON A LA HORTELANA

Salmón fresco en salsa de alcaparras y aceitunas, con puntas de espárragos y vino blanco

PESCE ALLA SICILIANA

Filete de pescado fresco en salsa de tomate, alcaparras, aceitunas negras y verdes, zucchini y vino blanco

OSSOBUCO A LA MILANESE

Ternera servida con arroz tipo risotto al azafrán y salsa de champiñones

COSTOLETTE DI AGNELLO

Rack de cordero con verduras tiernas en salsa de salvia y polenta de maíz

GARGANELLI “CORONA DORADA”

Langosta, camarón y caviar sobre pasta *al dente*, con zucchini finamente rallado

BISTECA ESTILO RUSTICO

Steak estilo New York con champiñones Portobello y zucchini en una salsa ligera de vino Chianti. (Receta original del chef Jacobini)

BARRA DE POSTRES

