

MENÚ



FABRIZIO'S

RESTAURANT

"Nessun amore e' piu' sincero dell'amore per il cibo".

"No hay amor mas sincero que el amor a la comida".

George Bernard Shaw

"Dio fece il cibo, ma certo il diavolo fece i cuochi".

"Dios hizo la comida; el diablo los cocineros".

James Joyce



Ci siamo trasferiti dall'Italia per vivere in questo Paradiso della Pesca ed anche per deliziarvi e sorprendervi con la nostra Cucina tradizionale e con i sapori Mediterranei di piatti semplici e genuini. Tutti i prodotti Italiani usati sono originali e cucinati 100% all'Italiana!

Nos mudamos de Italia para vivir en este paraíso de la pesca, también para deleitarte y sorprenderte con nuestra cocina tradicional con sabor mediterráneo, en platos sencillos y genuinos, todos los productos que utilizamos son originales y cocinados 100% italianos.

Claudia y Fabrizio

MENÚ

THE ITALIAN FINE ART OF THE GRILL

Antipasti

Carpaccio di selvaggina

Finas láminas de ciervo crudo , limón , aceite de oliva extra virgen , pimienta negra , laminas de queso parmesano y arugula.

\$450.00 pesos

Carpaccio di Gamberi

Aceite de oliva extra virgen , finas rodajas de echalote, pimienta negra, naranja , limón , alcaparras, finas rodajas de habanero y un toque de paprika.

\$450.00 pesos

Carpaccio di pescie

Láminas de pescado, sal, pimienta negra, limón, aceite de olivo extra virgen, finas rodajas de echalote, salsa de papaya, frambuesa picada, menta en chiffonade, toque de paprika.

\$450.00 pesos

Caprese Burrata

Mozarella de búfala, tomate Pachino, aceite de oliva extra virgen y albahaca.

\$330.00 pesos

Fritura di Mare

Camaron, calamar, sepia y pescado, pasado en harina frito en aceite de oliva.

\$550.00 pesos

Fritura di Merluzzo

Bacalao capeado frito en acetite vegetal.

\$650.00 pesos

Fritura Cozze e Vongole

Pulpa de mejillones y chiones enpastelado y frito en aceite vegetal.

\$720.00 pesos

SARTEN

- MEJILLONES: Vino blanco, perejil, ajo, aceite de olivo y pimienta.
- VONGOLE: Vino blanco, perejil, ajo, aceite de olivo y pimienta.
- MIXTO: Mejillones, vongole, vino blanco, perejil, ajo, aceite de olivo y pimienta.

\$720.00 pesos

Tartare di Pesce a la moda del chef

Pesca del día en cubos con salsa del chef albacar, aceite de olivo, pimienta, chile y vegetales.

\$550.00 pesos

MENÚ

Ensalada

Cesar

- Tradicional (basada en receta original de 1924) con lechuga romana, huevo cocido, crotones y aderezada con vinagreta \$350.00 pesos
- Con Camarón \$550.00 pesos.
 - Con Langosta \$950.00 pesos

Insalata di Mare

Ensalada de mariscos, camarón, pulpo, calamares, apio, aceite de oliva extra virgen servido sobre cama de papas cocidas.
\$650.00 pesos

Insalata di Gamberi

Lechugas mixtas y espinaca con camarones salteados en mantequilla, ajonjolí, mango, aguacate, pimienta negra y vinagreta cítrica de aceite de oliva.
\$550.00 pesos

Insalata di Pollo

Pechuga de pollo, lechugas mixtas, maíz dulce, aceitunas negras, pasas, aderezada con aceite de oliva extra virgen, vinagre balsámico, sal y pimienta.
\$350.00 pesos

Insalata della Casa

Tradicional: Lechugas mixtas, espinacas, pera, gorgonzola, pistaches garapiñados, Vinagreta de miel de agave con vinagre de vino blanco y aceite de oliva \$350.00 pesos

- Con Camaron \$550.00 pesos.
- Con Langosta \$950.00 pesos.


Zuppe

Zuppa di Cipolle Maddie

Sopa francesa de cebolla con queso emmental
\$350.00 pesos

Bisquet del Giorno

Camaron o Langosta (Pregunta por la opcion del día).

 \$250.00 pesos

 \$350.00 pesos

MENÚ

Paste

Fettuccine Alfredo

- Mantequilla tradicional, crema y parmesano \$390
- Camarones y crema \$470.00 pesos
- Pollo, jamón y crema \$440.00 pesos

Meatballs (Ricetta original di familia)

Carne de res, queso parmesano, pan, sal, pimienta, tomate, romero, salvia y ajo.

\$460.00 pesos

Tagliatelle Aragosta e Spinaci

Pasta fresca, Langosta, espinaca, crema de ajo dulce, sal y pimienta.

\$950.00 pesos

Lasagna

Pasta casera de espinacas con salsa roja tradicional de carne y bechamel.

\$460.00 pesos

Spaghetti Al Pomodoro della Nonna

Tomate, aceite de olivo, ajo, romero, salvia, sal y pimienta.

\$350.00 pesos

Tagliatelle Al Cinghiale

Pasta tagliatelle casera con Ragú de jabalí.

\$650.00 pesos

Tagliatelle Al Ragú di Anatra

Pasta casera Tagliatelle con Ragú de pato

\$620.00 pesos

Carbonara

Huevo, guanciale, pimienta, pecorino y parmesano.

\$490.00 pesos

Pasta All' Nduja Calabrese

Nduja, cebolla, aceite de olivo, ajo, tomate, vino tinto, pecorino.

\$520.00 pesos

MENÚ

THE ITALIAN FINE ART OF THE GRILL

Ravioli

Wagyu

Ravioli de carne Wagyu con salsa de papa y parmesano, azafrán y láminas de trufa negra

\$1,450.00 pesos

Tortello verde

Tortello caseros rellenos de ricotta, verdolaga y epazote en una salsa de mantequilla y salvia

\$550.00 pesos

Gnocchi

Gnocchi 4 Formaggi

Salsa 4 quesos formaggi (Mozzarella, parmesano, gorgonzolle y provolone), crema y mantequilla.

\$450.00 pesos

Gnocchi Gamberi

Salsa rosa con camarones.

\$550.00 pesos

MENÚ

Carne dal Grill

Ribeye

- PRIME \$1.400.00 pesos
- WAGYU \$1.800.00 pesos **(Bajo disponibilidad)*

(Guarnicion a elegir -Vegetales sarteneados -Vegetales asados -
Papas rostizadas).

New York

(Guarnicion a elegir -Vegetales sarteneados -Vegetales asados -
Papas rostizadas).

\$900.00 pesos

Tomahawk

(Guarnicion a elegir -Vegetales sarteneados -Vegetales asados
-Papas rostizadas).

\$2.500.00 pesos

Filetto Prime

(Guarnicion a elegir -Vegetales sarteneados -Vegetales
asados -Papas rostizadas).

\$900.00 pesos

Filetto di Cervo

(Guarnicion a elegir -Vegetales sarteneados -Vegetales asados -
Papas rostizadas).

\$1.200.00 pesos

Chateaubriand

(Guarnicion a elegir -Vegetales sarteneados -Vegetales asados
-Papas rostizadas).

\$1.500.00 pesos

Porter House

(Guarnicion a elegir -Vegetales sarteneados -Vegetales asados -
Papas rostizadas).

\$2.200.00 pesos

MENÚ

Carne dal Grill

Costine di Maiale con Salsa Fabrizio

Costilla de puerco marinado con salsa dulce de paprica, mostaza dulce y maple syrup.

(Guarnicion a elegir -Vegetales sarteneados -Vegetales asados -Papas rostizadas).

\$750.00 pesos

Short Rib al Forno

Costilla corta cargada de res, horneada por tres horas con aceite de olivo, romero, salvia, vino blanco sal y pimienta.

(Guarnicion a elegir -Vegetales sarteneados -Vegetales asados -Papas rostizadas).

\$900.00 pesos

Polpo Ai ferri

(Guarnicion a elegir -Vegetales sarteneados -Vegetales asados -Papas rostizadas).

\$475.00 pesos

Galletto arrosto con Nduja e Miele

Pollo, Nduja, miel de acacia, soya, mostaza, ajo, sal y pimienta.

(Guarnicion a elegir -Vegetales sarteneados -Vegetales asados -Papas rostizadas).

\$450.00 pesos

Gaberoni U8 Ai ferri

Gambas al asador.

(Guarnicion a elegir -Vegetales sarteneados -Vegetales asados -Papas rostizadas).

\$750.00 pesos

Postres

Tiramisu In Coppa

Galleta savoiardi, bañanada en expreso cubierta con una crema ligera de mascarpone y cocoa.

\$300.00 pesos

Mix Semifreddo

Mousse congelado de chocolate negro y blanco, miel y nata

\$300.00 pesos

Pastel tres Leches

Un clásico mexicano con un toque italiano. Un bizcocho suave y esponjoso se baña en una mezcla de tres leches, se corona con una generosa capa de crema batida de mascarpone y se decora con un toque de mermelada de frutos rojos.

\$300.00 pesos

Isola Di Pollock

Crema inglesa de chocolate blanco y pistaches, acompañada de merengue francés, mermelada de frambuesa, naranja confitada y fresa

\$300.00 pesos

Trifle de la casa

Galletas soletas embebidas en licor de almendra, capas de frutos rojos frescos y merengue, unificados por una rica salsa de frambuesa.

\$300.00 pesos

Canolo Siciliano

Fritura tradicional italiana rellena de queso ricota naranja confitada y chocolate amargo.

\$300.00 pesos

Creme brulee de coco

Crema de coco con piña asada y menta con una capa crocante de caramelo.

\$300.00 pesos