FORMA

RESTAURANTE BIGOLI

Menú Grupo

ENTRANTES / STARTERS

Para compartir / to share:

Provolone al horno con trufa (V)
Baked Provolone with truffle (V)

Focaccia romana con jamon Speck y romero
Focaccia romana with Speck ham and rosemary

Milhojas de berenjena gratinada (V)
Gratinated aubergine mille-feuille (V)



PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Individual a elegir / choose individualy:

Paccheri al pesto de pistacho y Burrata (V)
Paccheri with pistachio pesto and Burrata (V)

Bigoli carbonara con Guanciale crujiente
Bigoli Carbonara with crispy Guanciale

Tortelloni con salsa cremosa de setas y trufa (V)
Tortelloni with creamy mushroom and truffle sauce (V)

Lasagna Bolognese de la abuela
Grandma's Bolognese Lasagna

Salmon horneado con pure de boniato y lima
Oven-baked salmon with sweet potato purée and lime

Pollo deshuesado braseado con patatas al horno
Braised boneless chicken with baked potatoes

Pinsa Margherita Gourmet con Burrata y albahaca (V)
Gourmet Margherita Pinsa with Burrata and basil (V)

VINO / WINE

Borgo Mare
Verdejo, Tempranillo o Sirah rosado

37€
POR PERSONA
(IVA INCLUIDO)

EL PRECIO INCLUYE:

Comida: entrantes para compartir y plato principal individual

Bebida: Una consumición individual (Refresco o cerveza San Miguel) y una botella de vino cada 4 personas

Menú sujeto a variaciones de disponibilidad

THE PRICE INCLUDES:

Food: starters to share and an individual main dish

Drinks: One individual drink (San Miguel soft drink or beer) and a bottle of wine for every 4 people

Menu subject to availability changes