MENÚS CENA

Classic Menu

ENTRANTE · PARA COMPARTIR

Croquetas Cacio e Pepe con rica salsa de tuétano
Tabla de antipasti italianos con calabacín, tomates secos, alcachofas encurtidas, taralli, aceitunas, mermelada de calabaza y focaccia casera
Ensalada de calabaza asada con radicchio, avellanas tostadas, cremosa stracciatella y balsámico envejecido.

PRINCIPAL · A ELEGIR

Tagliatelle frescos con una selección de setas silvestres y pecorino curado
Pollo asado alla cacciatora con pimientos dulces, aceitunas negras y patatas doradas
Risotto de trufa terminado con Parmesano y pimienta negra

POSTRE · PARA COMPARTIR

Tiramisù para compartir al centro de la mesa
Panettone servido con una suave crème anglaise

55€ PP

Signature Menu

ENTRANTE · PARA COMPARTIR

Croquetas Cacio e Pepe con rica salsa de tuétano
Tabla de antipasti italianos con calabacín, tomates secos, alcachofas encurtidas, taralli, aceitunas, mermelada de calabaza y focaccia casera
Carpaccio de roast beef con mizuna, queso Comté y un intenso demi-glace
Ensalada de calabaza asada con radicchio, avellanas tostadas, cremosa stracciatella y balsámico envejecido.

PRINCIPAL · A ELEGIR

Pescado blanco de temporada al guazzetto con tomate, albahaca y un aromático caldo mediterráneo
Pollo asado alla cacciatora con pimientos dulces, aceitunas negras y patatas doradas
Ravioli de calabaza con mantequilla de salvia

POSTRE · PARA COMPARTIR

Cheesecake horneada con coulis de cereza
Panettone servido con una suave crème anglaise
Refrescos y café incluidos

65€ PP

Premium Menu

ENTRANTE · PARA COMPARTIR

Carpaccio de gamba roja con naranja, hinojo, pesto y eneldo
Croquetas Cacio e Pepe con rica salsa de tuétano
Tabla de antipasti italianos con calabacín, tomates secos, alcachofas encurtidas, taralli, aceitunas, mermelada de calabaza y focaccia casera
Tartar de vitello tonnato con alcaparras, salsa de atún y polenta crujiente

PLATO INTERMEDIO · PARA COMPARTIR

Tagliatelle frescos al ragù, cocinado lentamente y lleno de sabor

PRINCIPAL · A ELEGIR

Pescado blanco de temporada al guazzetto con tomate, albahaca y un aromático caldo mediterráneo
Ravioli de calabaza con mantequilla de salvia
Pollo asado alla cacciatora con pimientos dulces, aceitunas negras y patatas doradas
Entrecot de vaca con patatas trufadas y setas silvestres

POSTRE · PARA COMPARTIR

Cheesecake horneada con coulis de cereza
Tiramisù al centro de la mesa
Panettone servido con una suave crème anglaise
Refrescos y café incluidos

80€ PP

*IVA incluido. Mínimo de 10 personas.
*Estos menús están disponibles en todos nuestros espacios, excepto en el Rooftop.
*Los menús pueden adaptarse en caso de restricciones alimentarias o solicitudes especiales.

AÑADE BEBIDAS



CLASSIC MENU

Copa de cava de bienvenida	**7€ PP**
Cóctel de bienvenida	**10€ PP**
Refrescos y café	**5€ PP**
Vino y espumosos	**15€ PP**
Champán	**30€PP**



SIGNATURE MENU

Copa de cava de bienvenida	**7€ PP**
Cóctel de bienvenida	**10€ PP**
Vino y espumosos	**15€ PP**
Champán	**30€ PP**



PREMIUM MENU

Copa de cava de bienvenida	**7€ PP**
Cóctel de bienvenida	**10€ PP**
Vino y espumosos	**15€ PP**
Champán	**30€ PP**

MENÚS MEDIODÍA

VOLTA

Menu 1

ENTRANTE · PARA COMPARTIR

Croquetas italianas con rica salsa de tuétano
Ensalada de tomate de invierno con avellanas tostadas, cremosa stracciatella y balsámico añejo

PRINCIPAL · A ELEGIR

Tagliatelle frescos con una selección de setas silvestres y pecorino curado
Pollo asado alla cacciatora con pimientos dulces, aceitunas negras y patatas doradas
Risotto de trufa terminado con parmesano y pimienta negra

POSTRE · PARA COMPARTIR

Tiramisú para compartir al centro de la mesa
Panettone servido con una suave crema inglesa
Café incluido

AÑADE BEBIDAS

Copa de cava de bienvenida 7€ pp
Cóctel de bienvenida 10€ pp
Refrescos 5€ pp
Vino y espumosos 15€ pp
Champán 30€ pp

40€ PP

VOLTA

Menu 2

ENTRANTE · PARA COMPARTIR

Croquetas italianas con rica salsa de tuétano
Carpaccio de roast beef con mizuna, queso Comté y una intensa salsa demi-glace
Ensalada de tomate de invierno con avellanas tostadas, cremosa stracciatella y balsámico añejo

PRINCIPAL · A ELEGIR

Pescado blanco de temporada al guazzetto con tomate, albahaca y un aromático caldo mediterráneo
Pollo asado alla cacciatora con pimientos dulces, aceitunas negras y patatas doradas
Ravioli de calabaza con mantequilla de salvia

POSTRE · PARA COMPARTIR

Tarta de queso horneada con coulis de cereza
Panettone servido con una suave crema inglesa
Refrescos y café incluidos

AÑADE BEBIDAS

Copa de cava de bienvenida 7€ pp
Cóctel de bienvenida 10€ pp
Vino y espumosos 15€ pp
Champán 30€ pp

50€ PP

*IVA incluido. Mínimo de 10 personas.
*Estos menús están disponibles en todos nuestros espacios, excepto en el Rooftop.
*Los menús pueden adaptarse en caso de restricciones alimentarias o solicitudes especiales.

COCKTAIL MENU

VOLTA

BOCADOS SALADOS

Polenta inflada con tartar de ternera y salsa tonnata
Croquetas
Selección de tempuras
Parmigiana con pesto
Brocheta de pulpo con mantequilla de anchoas
Tartar de salmón con remolacha en dos texturas

PLATO PRINCIPAL · A ELEGIR

Risotto de parmesano con mantequilla y trufa negra
Ossobuco italiano estofado lentamente

POSTRE · A COMPARTIR

Cheesecake
Profiteroles

AÑADIR BEBIDAS

Copa de cava de bienvenida 7 € pp
Cóctel de bienvenida 10 € pp
Refrescos 5 € pp
Vino y espumosos 15 € pp
Champagne 30 € pp

60€ PP

*IVA incluido. Mínimo de 10 personas.
*Estos menús están disponibles en todos nuestros espacios, excepto en la azotea.
*Los menús pueden adaptarse en caso de restricciones alimentarias o solicitudes especiales.