

es
tro.

CUCINA ITALIANA

menu



Entradas

Carpaccio di polpo

Finas láminas de ternera ahumada, emulsión de albahaca
esferas de rúgula, texturas de parmesano crocante
espuma y gel coronados con brotes.

Tiradito di robalo

Robalo rebanado en forma de espiral sobre lecho de citronette, cebolla
morada, Perejil, suprema mixta de cítricos y esferificaciones
de balsámico, brotes de rúgula.

Carpaccio di salmone

Gnocco crocante coronado con salmón, sal de alcaparras, citronette de
limón eureka, aire de eneldo mix de cítricos y Perejil
esferificaciones de limón. Brotes.

Burrata caprese

Queso burrata en lecho de caponata, virutas de pistacchio, miel de albahaca
y rocas de aceitunas negras, esféras picantes de tocineta. Brotes.

Bruscheta con mortadela e mozzarella Ciabatta

crocante, mozzarella y mortadella

Arancini di Riso

Esferas de arroz arbóreo rellenas con ragu de carne, sobre lecho
de amatriciana y coronada con espuma de parmesano

Parmigiana di Melanzane

Bocconcini fritos, acompañados de dulce de tomate,
hilos de cebollín y cebolla caramelizada

Ensaladas

Insalata di Spinaci e Stracciatella

Espinacas, almendras tostadas, higos, habas (frijoles blancos),
vinagreta miel, aceite de oliva,
corona de Stracciatella y paprika.

Insalata di Pere e Gorgonzola

Pera grillada rellana de frutos secos y bocconcini frito, lecho de
gorgonzola y hojas verdes, emulsión de miel y mandarina
crocante de granapadano y brote.

Insalata di Radicchio

Radiccio fresco en láminas, supremas de cítricos (naranja y toronja),
cebolla morada, citronetta de limón y hiervas. Perfume de hinojo.

Insalata Estro

Clásica ensalada griega con aderezo de la casa, aceitunas negras, queso
bocconcini, cebolla morada, pimentón, mix de lechuga
pepinos, tomate confitados en aceite de oliva.

menu

Pastas

Tagliolini Nero di Sepia

Pasta fatti en casa con tinta de calamar , mix de mariscos
aglio e olio y pepperoncini.

Bucatini All’amatriciana

Pasta fatti en casa , guanchale , marsala, pepperoncini
aceite de oliva, salsa pomodoro. Crujiente de tocino.

Spaghetti allá Carbonara

Pasta fatti en casa, guanchale, vino blanco, queso peccorino
amarilla de huevo, láminas de parmesano. Crujiente de guanchale.

Pappardelle Funghi porcini e tartufo

Pasta fatti en casa de espinaca, mix de hongos silvestres
crema blanca, perfume de trufas.

Penne ai Quattro formaggi

Pasta fatti en casa con mix de quesos (gorgonzola, provolone
peccorino y parmesano) y crema blanca.

Trofie al Pesto

Pasta fatti en casa, pesto genovese, tomates confitados, boconcini.

Tagliatelle allá bolognese

Tagliolini fatti in casa, en salsa blanca con camarones y almejas
en vino blanco.

Rigatoni alla Norma

Pasta fatti in casa, berenjena, aceitunas calamatas, cebolla,
zucchini. Coronada con burrata

Gnocchi alla sorrentina

Gñoquis fatti in casa acompañados de salsa pomodoro, queso
mozzarella gratinado al horno y albahaca fresca.



Pastas Rellenas

Fagottini di porri e gamberi

Pasta rellena de camarones salteados al vino blanco, pimienta morrón cebolla y tomates confitados, bañados en velouté de camarones y parmesano.

Cullargiones di Melanzane

Pasta rellena de berenjena ahumada , puré de papa, nuez moscada y queso granapadano. Con un espejo de salsa arrabiata

Tortellini allá crema di parmigiano

Pasta rellena con mix de carnes (Res, cerdo y mortadela con pistache) bañados en salsa blanca de parmesano.

Agnolotti pomodoro e basilico

Raviolis rellenos de berenjena ahumada y queso parmesano en salsa pomodoro y queso burrata.

Ravioli Formaggio di capra

Pasta rellena con queso de cabra, virutas de prosciutto, zumo de limón eureka, mantequilla italiana con crema de vino blanco coronados radicchio y almendras garrapiñadas.

Cappelletti di zucca

Pasta rellena de auyama rostizada, queso parmesano. En salsa de gorgonzola y pera.

Risottos

Risotto ai funghi porcini

Arroz arbóreo, champiñones ahumados, jugo de porcini fondo de vegetales, parmesano y vino blanco cremado con mantequilla y queso parmesano Coronado con rugula fresca, champiñones y granapadano.

Risotto Allo Scoglio

Arroz arbóreo cremado con mantequilla y queso parmesano, fondo de camarones coronado con mix de mariscos.

Risotto allá Milanese

Arroz arbóreo cremado con queso parmesano azafrán, coronado con estofado de osobuco.

Platos principales

Filetto al gorgonzola

Lomito cocido a baja temperatura y sellado, bañado en salsa de queso gorgonzola.

Filetto al funghi

Lomito cocido a baja temperatura y sellado, bañado en salsa de champiñones y vino tinto.

Pesce allá Mediterranea

Churrasco de pesca blanca con aceitunas negras, aceitunas calamatas, tomates cherry, oliva y láminas de ajo negro.

Petto di pollo alla milanese

Milanesa de pollo empanizada napada con salsa pomodoro gratinada con queso mozzarella y parmesano acompañado de mix de hojas verdes y cremoso de papas.

Polpo allá griglia

Pulpos baby braseados y aderezados con vinagreta de aceitunas acompañado de papatines al horno con mantequilla de hierbas y especias

Postres

Crostata di mele

Tarta de manzanas caramelizadas con especias, vino blanco muselina de canela. Coronada con gelato di mascarpone.

Coulant di cioccolato

Volcán de chocolate amargo con perfume de menta Acompañado con gelato de menta y chocolate

Panna cotta ai frutti rossi

Cremosa panacotta con frutos rojos, Nutella y lluvia de pistache.

Tiramisù Estro

Domo de chocolate relleno con mascarpone, ricotta virutas de chocolate, gelé de café expreso y espuma de cacao.