

*Giuseppe*  
alta cocina italiana *Verdi*

---

Restaurant  
— Week — 

Fall 2018

— ENTRADA —

**Carpaccio di Manzo**

Finas rodajas de lomito de res marinadas con aceite de oliva, jugo de limón, acompañado con champiñones, puerro, acaparras y lascas de queso parmesano

**Insalata Caprese**

Tomate y queso mozzarella servidos con aceite de oliva extra virgen, albahaca y reducción de balsámico

— PLATO FUERTE —

**Gnocchi ai Tre Formaggi**

Servido con salsa de quesos, gorgonzola, fontina y parmesano con crema, gratinados con queso mozzarella y almendras doradas

**Risotto Gorgonzola**

Arroz arborio marcado con champagne preparado con queso gorgonzola y crema

— POSTRE —

**Tiramisú**

**Panacotta de Café**

**Almuerzo Q150 por persona**

**20% DE DESCUENTO**

Al pagar con tarjetas American Express de BAC Credomatic.

Menú incluye entrada, plato fuerte y postre. Precio no incluye bebida ni propina. Encuentra descuentos exclusivos en:

 **mipromo.com**



*Giuseppe*  
alta cocina italiana *Verdi*

Restaurant  
— Week — 

Fall 2018

— ENTRADA —

**Calamari Dorati**

Calamares rebozados acompañados de una salsa tártara de pistachos

**Carpaccio di Salmone**

Finas rodajas de salmón marinadas con aceite de oliva, jugo de limón, acompañado con champiñones, puerro y alcaparras

— PLATO FUERTE —

**Fettuccine Saint Agatha**

Pasta artesanal con camarones, salsa de reducción de camarón con crema, queso mascarpone, ciboulette y brandy

**Penne alla Vodka Pancetta**

Servido con salsa de tomate, crema, vodka y pancetta ahumada

— POSTRE —

**Tiramisú**

**Panacotta de Café**

Cena Q200 por persona

**20% DE DESCUENTO**

Al pagar con tarjetas American Express de BAC Credomatic.

Menú incluye entrada, plato fuerte y postre. Precio no incluye bebida ni propina. Encuentra descuentos exclusivos en:

 **mipromo.com**

