



GALEA
MARE ITALIANO



ENTRADAS

PORO

Rostizado, Alcaparras, Salsa verde, Huevo duro

JUREL. \$125

Ajo blanco, Panzanella de aceituna mixta

DAIKON. \$105

Ricotta, Salmoriglio, Miel, Piñones

BACALAO. \$120


Aioli, Papas rostizadas, ceniza de poro, Semillas

SOPA DE HABAS. \$90

Habas secas y frescas, Aceite de olivo, Hierbas, Crutones

ENSALADA. \$90

Mezcla de lechugas, Avellanas, Provolone, Vinagreta de miel y limón



PASTAS

Orden completa \$250
Media orden \$170

Todas las pastas son hechas en casa

GARGANELLI

Cangrejo moro, Mantequilla avellana, limón, chiles

STRACCI

Ragú de champiñones, nuez de la india ahumada, ricota salata

ANOLINI

Bacalao, Botarga, Chips de ajo, Mantequilla

DOPPIO FARFALLE

Cordero, Papa, jus, arándano, pistache

BUCATINI NERO

Salchicha de cerdo, almeja, mejillones, azafrán, tomates, chiles

SPAGHETTI

5 tomates de temporada, albahaca

PLATOS FUERTES

PATO PARA 2. \$500

Añejado por 1 semana, alcachofas marinadas, aceitunas, polenta, presse de pierna, jus

HUACHINANGO \$350

Coliflor, Anchoa, hojas de parra

MILLE-FUILLE DE CAMOTE. \$180

Pecorino sardo, gremolata de pepita

LENGUADO. \$320

Bomba calabrese, farinatta, cebolla cambray



POSTRES

BOMBOLONI. \$130
Vainilla, Crema de Lavanda

TARTA DE AVELLANA. \$135
Budino de Chocolate, Haldado de Frangelico

HELADOS. \$60
Baklava con jarabe de miel
Vainilla con salsa de chocolate

SORBETES. \$60
Naranja y Menta
Pera con Vermut

