



# Menú Ejecutivo

Las reuniones con amigos, con compañeros de trabajo, **alrededor de una mesa es, siempre, el mejor punto de reunión** y si, quieres dar un giro a lo tradicional y hacer un viaje a la Bella Italia, a través de su gastronomía, CHEF ABERANI es tu opción, lugar con encanto y familiar, en el que, pensando en **vuestro disfrute**, hemos preparado UN MENÚ EJECUTIVO elaborado con nuestras recetas caseras, **VEN A CONOCERNOS, SIN OLVIDAR** visitar nuestra tienda, donde puedes comprar nuestros productos italianos seleccionados por su calidad.

## *Entrantes a compartir*

*(clásico)* **CAPONATA** Guiso clásico de verduras de la cocina siciliana, como un "pisto" que se sirve frío acompañado de nuestra crema de Módena casera.

## *Plato principal individual a elegir*

*(montaña)* **PLATO LASAGNA BOLETUS** un plato casero de sabor a montaña, en el que se disfruta cada bocado con su abundante queso mozzarella gratinado al horno.

*(mar)* **PLATO SPAGHETTI SALMON AL WHISKY.** Pasta fresca deliciosa, donde su éxito reside en la calidad de sus ingredientes, como el salmón preparado por nuestro Chef.

*(tierra)* **PLATO SPAGHETTI BOLOGNESA** Pasta fresca creada con nuestra receta tradicional que se ha cocinado con su salsa de tomate casero, durante horas con ingredientes de calidad.

## *Nuestro postre estrella para compartir*

*(típico)* **POSTRE TIRAMISÚ** su origen es del noreste de Italia, en la región del Véneto (postre típico italiano, elaborado de forma casera y regado con auténtico café italiano).

**INCLUYE: un REFRESCO, AGUA O COPA DE VINO ITALIANO TINTO, BLANCO O ROSADO BODEGA FEUDI ARAGONESE Región Vinícola de Abruzzo, suave con tonos violetas ligeramente afrutado, (CAFÉ 100% ITALIANO O INFUSIONES INCLUIDO) Y CESTA DE PAN Y GRISSINIS**

**Precio 22,50 euros Iva incluido**

**RESERVAS: TELF 914359109 – 638 774 957**

**Válido ( horario Comidas - medio día)  
Martes, Miercoles, Jueves, Viernes  
NO FESTIVOS – NO GRUPOS**