



MENÚ DÍA DE LA MADRE

IL SICILIANO

• RISTORANTE ITALIANO •

Madre

UNA PALABRA PEQUEÑA
PERO LLENA DE AMOR INFINITO.

VINOS

EXCLUSIVOS

Champagne Dom Perignon	\$3.000.000
Don Melchor	\$1.300.000
Felipe Rutini	\$1.200.000
DOM Escorihuela Gascon	\$800.000
Veuve Clicqout Yellow Label	\$700.000
MastroJanni Brunello Di Montal	\$700.000
MEG Escorihuela Gascon	\$650.000
Trivento Eolo	\$650.000
Carpineto Brunello Di Montalcino DOCG	\$560.000
Malleolus Emilio Moro Tto	\$560.000

ITALIANO

Carpineto Chianti Classico Reserva DOG	\$320.000
Brolio Ricasoli	\$260.000
Carpineto Dogajolo Rosso IGT	\$180.000
Carpineto Dogajolo Bianco IGT	\$160.000
Carpineto Dogajolo Rosato IGT	\$160.000
Piccini Reggiano Rosso	\$120.000
Piccini Reggiano Rosato	\$120.000

ESPAÑOL

Muga Reserva - Tempranillo	\$280.000
Marques De Tomares Gran Reserva - Tempranillo	\$320.000
Sierra Cantabria	\$260.000
Veganzones Tempranillo	\$220.000
Marques De Tomares Crianza - Tempranillo	\$210.000
Marques De Alttillo Rioja	\$120.000
Arrocal Gallinita Ciega	\$160.000
Arrocal Joven Roble	\$160.000
Monteleiva Crianza Garnacha	\$100.000
Duque De Medina Garnacha Tinto	\$60.000
Chan De Rosas	\$250.000
Mar De Frades - Albariño	\$210.000
Baixa Sirena - Albariño	\$175.000
Enate - Chardonnay	\$170.000
Veganzones Verdejo	\$150.000
Comenge Colección D.O.Rueda - Verdejo	\$150.000
Duque De Medina - Macabeo 375 MI	\$60.000
Monteleiva - Garnacha	\$120.000
Duque De Medina - Garnacha 375 MI	\$60.000
Don Roman Brut Reserva - Macabeo, Xarello, Parellada	\$160.000
Don Roman Brut Rosado - Trepas	\$150.000

FRANCESES

Cuvee Villa Garrel - Garnacha, Cinsault, Syrah	\$190.000
Moelia Rosé Demi-Sec	\$110.000
Moelia Brut	\$105.000

ARGENTINO

Pequeñas Producciones	\$480.000
Rutini - Cabernet Franc	\$350.000
Rutini - Malbec	\$350.000
Trivento Golden Reserve - Malbec	\$260.000
Escprienduela Gascon - Malbec	\$220.000
Escorihuela Gascon - Pinot Noir	\$220.000
Marcelo Pelleriti Signature	\$210.000
Navarro Col Priv - Malbec	\$180.000
Alta Vista Vive Red Blend	\$150.000
La Mascota - Cabernet Sauvignon	\$150.000
Trivento Reserve - Malbec	\$140.000
La Celia - Malbec	\$120.000
San Felipe - Malbec	\$120.000
Rutini Trumpeter - Malbec 375 MI	\$80.000
Rutini - Gewurztraminer	\$250.000
Rutini - Chardonnay	\$250.000
Alta Vista Premuin - Torrontes	\$190.000
La Mascota - Chardonnay	\$140.000
Familia Gascon Torrontes	\$140.000
Alta Vista Premuin - Torrontes 375ML	\$90.000
Familia Gascon Rose	\$140.000
Escorihuela Gascon Extra Brut	\$250.000
Chandon Extra Brut	\$150.000
Chandon Demi-Sec	\$150.000

CHILENO

Coyam Blend	\$350.000
Marques - Merlot	\$250.000
Tabali Vetas Blancas	\$200.000
Tarapaca Reserva - Cabernet Sauvignon	\$150.000
Tarapaca Reserva - Carmenere	\$150.000
Adobe Cabernet Sauvignon	\$120.000
El Compás Carmen - Carmenere	\$120.000
Livana - Cabernet Sauvignon	\$110.000
Livana - Carmenere	\$110.000
Reservado - Blend	\$100.000
Reservado - Carmenere	\$100.000
Terra Vega - Cabernet Sauvignon	\$100.000
Terra Vega - Carmenere	\$100.000
Terra Vega - Malbec	\$100.000
Terra Vega - Merlot	\$100.000
Adobe Sauvignon Blanc	\$120.000
Luis Felipe Edwards Gran Reserva-Carmenere 375 MI	\$100.000
Livana - Carmenere 375	\$60.000
Luis Felipe Edwards Gran Reserva - Suavinong Blanc	\$180.000
Livana - Suavignon Blanc	\$110.000
Reservado - Chardonnay	\$100.000
Reservado - Sauvignon Blanc	\$100.000
Terra Vega - Sauvignon Blanc	\$100.000
Livana - Suavignon Blanc 375	\$60.000
Livana - Rosé	\$110.000
Reservado - Rosé	\$100.000
Terra Vega - Rosé	\$100.000



LICORES

	BOTELLA	/	TRAGO
Johnnie Walker Blue Label Tiffany	\$1.850.000		
Macallan Rare Cask	\$5.000.000		
Royal Salute 21 Años	\$2.500.000		
Don Julio 1942 750ml	\$1.650.000		
Johnnie Walker Double Black 700ml	\$370.000	/	\$29.000
Johnnie Walker Black Label 700ml	\$295.000	/	\$25.000
Johnnie Walker Red Label 700ml	\$120.000		
Macallan Double Cask 12 Años	\$750.000		
Buchanan's 18 años 750ml	\$700.000	/	\$54.000
Buchanan's Two Souls 750ml	\$320.000	/	\$25.000
Buchanan's Master 750ml	\$310.000	/	\$24.000
Buchanan's Deluxe 750ml	\$295.000	/	\$23.000
Glenfiddich 12	\$350.000		
Singleton Malt 12 años	\$310.000	/	\$24.000
Don Julio 70 700ml	\$680.000	/	\$57.000
Don Julio Añejo 700ml	\$510.000	/	\$43.000
Don Julio Reposado 700ml	\$460.000	/	\$39.000
Don Julio Blanco 700ml	\$390.000	/	\$33.000
Ron Zacapa Ámbar 12 años 750ml	\$230.000	/	\$30.000
Tanqueray Ten 750ml	\$405.000	/	\$40.000
Tanqueray Rangpur 750ml	\$315.000	/	\$30.000
Tanqueray London Dry Gin 700ml	\$250.000	/	\$29.000
Ketel One 750ml	\$270.000	/	\$29.000
Gin Selva 700 ml	\$260.000	/	\$29.000
Gin Citadelle	\$250.000	/	\$32.000
Vodka Smirnoff #21 Red 700ml	\$181.000		
Baileys 700ml	\$157.000		





BEBIDAS

<i>Agua Manantial</i>	<i>\$7.500</i>
<i>Agua Manantial con gas</i>	<i>\$7.500</i>
<i>Agua Perrier</i>	<i>\$12.000</i>
<i>Soda Bretaña</i>	<i>\$7.000</i>
<i>Té Hatsu</i>	<i>\$7.000</i>
<i>Soda Hatsu frambuesa</i>	<i>\$8.000</i>
<i>Coca cola original</i>	<i>\$10.000</i>
<i>Coca cola zero</i>	<i>\$10.000</i>
<i>Limonada natural</i>	<i>\$12.000</i>
<i>Naranjada</i>	<i>\$12.000</i>
<i>Servicio de sangría</i>	<i>\$30.000</i>
<i>Servicio tinto de verano</i>	<i>\$30.000</i>

CERVEZA

<i>Club Colombia dorada</i>	<i>\$10.000</i>
<i>BBC lager</i>	<i>\$12.000</i>
<i>BBC Cajicá Miel</i>	<i>\$12.000</i>
<i>Stella Artois</i>	<i>\$12.000</i>



ENTRADAS

EMPANADAS ALL'ITALIANA

Cinco empanadillas crujientes rellenas de un mix de tres cremosos quesos italianos, fragante pollo con albahaca, ragu alla bolognese y aceite de oliva, acompañadas de alioli de albahaca. \$24.000

ARANCINI SICILIANO

El tradicional arancino pero con un giro muy siciliano. Cinco croquetas de arroz picante, rellenas de fragante salmón ahumado servidas sobre una cama de bechamel y hierbas del huerto. \$32.000

INSALATA DELLA NONNA

Fresca burrata importada mezclada amorosamente con crujientes crotones de focaccia artesanal, mix de lechugas frescas, cebolla confitada, hermosamente aromatizada con aceite de trufa blanca y una exquisita vinagreta Italiana. \$29.000



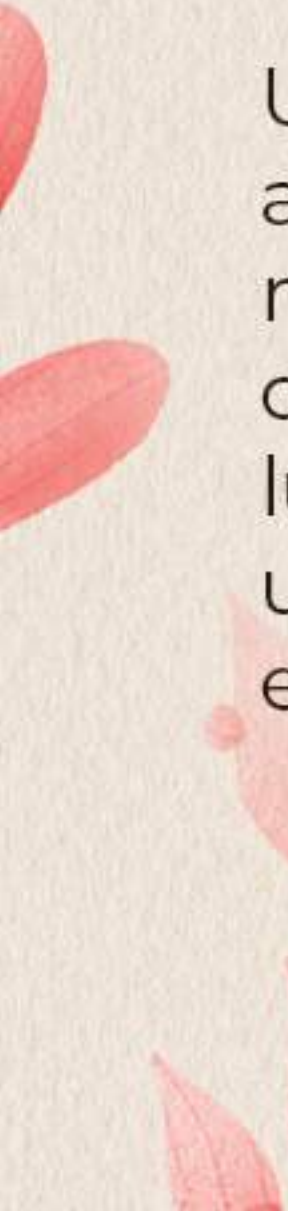
FUERTES

SALMÓN ROMA

Mediterráneo Salmón terminado en mix de mieles (miel de abejas y miel de maple junto con mostaza antigua y aceite de oliva) caramelizado en su salsa, con un pure cremoso de papa y ajo acompañado de zanahoria tradición, espárragos y champignons salteados. \$76.000

PORCHETTA SICILIANA CROCANTE

Una receta milenaria del pueblo de Sicilia transmitida de abuelo a nieto fielmente al calor de acogedores hornos rústicos. Jugosa y crocante panceta marinada y horneada durante 8 horas hasta alcanzar su perfección mediterránea, luego parrillada en salsa parrilla-pesto siciliana, servida sobre una polenta cremosa con queso azul, acompañada de ensalada de la casa. \$75.000



ROTOLO DI POLLO ITALIA

Jugosa pechuga rellena de duraznos salteados, envuelta en fragante prociutto, prepara en forma de rotolo, coronada con puntos de queso y servida en genial mezcla de linguine en bechamel y linguine en pomodoro. Dos deliciosas pastas que permiten diferentes combinaciones de sabores dentro del mismo plato. \$59.000

COSTILLAS DE CERDO MONTAÑERAS

Presencia y degusta reverencialmente cientos de años de experiencia culinaria de las montañas de Córcega. Extra tiernas costillitas de cerdo horneadas por 12 horas con leña de naranjo, caramelizadas con BBQ, especias italianas, naranja y peperoncino para darles un ligero y travieso picante. Acompañadas de linguini Alfredo y ensalada de la casa. \$70.000

FETUCCINI E LOMO SALTATO

Jugoso lomo saltado en perfumada sambuca siciliana, y artesanal fettuccini alfredo, aderezado con maravilloso paste ají amarillo, acompañados de ensalada de la casa. Obra de arte del renacimiento culinario italiano. \$75.000



POSTRES

GELATO PARA LA NONNA

Exquisita cassata helada (rollito de biscuit cuiller) con un suave y único gelato italiano de yerbabuena y frutos del bosque, servido con crema chantilly francesa, en espejo de dulce salsa inglesa. \$ 15,000

MOUSSE MARAVILLA

Majestuosa mousse de chocolate combinada con elegante mousse de maracuyá, coronadas exquisitamente por un coulis de frutos amarillos. \$11.990

MOUSSE TRÓPICO

Increíbles sabores que mezclan la playa y el bosque, cremosa mousse de tropical coco mezclado con fresca mousse de frutos del bosque, bañada en sinfónica salsa de frutos del bosque. \$11.990



