VISTA MARE

By Casa della Pasta

MENÚ

ENTRADAS

Roastbeef con paté de atún **$59.000**
Carne de res, paté de atún y alcaparras.
Beef, tuna pâté, and capers.

Tartar de atún tropical **$49.000**
Atún, aguacate, mango.
Tuna, avocado, mango.

Burrata con tomate **$49.000**
Queso fresco y cremoso de leche de bufala con albahaca y tomate.
Fresh and creamy buffalo milk cheese with basil and tomato.

Camarones al ajillo **$47.000**
Acompañado con pan crujiente.
Served with crispy bread.

Ceviche mixto **$45.000**
Acompañado con chips de plátano.
Served with plantain chips.

Croquetas de salmón **$42.000**
Salmon, ajo, mayonesa de lime.
Salmon, garlic, lime mayonnaise.

Canasta de platano **$42.000**
Rellena con coctel de camarones.
Stuffed with shrimp cocktail.

Bruschetta de tomate **$39.000**
Pan tostado, tomate, ajo, orégano aceite de oliva y albahaca.
Toasted bread, tomato, garlic, oregano, olive oil, and basil.

Patacones con hogao **$19.000**
Porción de patacones con hogao.
Portion of patacones with hogao

PASTAS

Ravioli al salmón **$75.000**
Salmon, queso crema, limón, crema de leche rosada. (7 Und.)
Salmon, cream cheese, lemon, pink cream, caviar.

Frutos del Mar **$75.000**
Tomate cherry, mejillones, almejas, anillo de calamar, camarones.
Cherry tomatoes, mussels, clams, squid rings, and shrimp.

Carbonara **$70.000**
Huevo, cachete de cerdo, pimienta, queso pecorino romano.
Egg, pork cheek, pepper, Pecorino Romano cheese.

Amatriciana **$70.000**
Salsa de tomate, cachete de cerdo, queso pecorino romano y pimienta.
Tomato sauce, pork cheek, Pecorino Romano cheese, and pepper.

Paccheri Margherita **$70.000**
Salsa de tomate, albahaca y burrata.
Tomato sauce, basil and burrata.

Bolognese **$65.000**
Carne molida de cerdo y de res, cebolla, zanahoria, apio y salsa de tomate.
Ground pork and beef, onion, carrot, celery and tomato sauce.

Fettucini de camarones y zucchini **$65.000**
Cebolla, camarones, tomate cherry, salsa de tomate y crema de calabacín.
Onion, shrimp, cherry tomatoes, tomato sauce, and zucchini cream.

Lasaña **$65.000**
Carne de res molida, carne de cerdo, bechamel y queso parmesano.
Ground beef, pork, béchamel, and Parmesan cheese.

FUERTE DE MAR

Langosta **$165.000**
Langosta a la plancha flambeada con ensalada de aguacate, tomate y cebolla roja.
Grilled flambéed lobster with avocado, tomato and red onion salad.

Pesca del día **$85.000**
Robalo, Mero y Pargo parillado acompañado con papas mediterraneas.
Grilled Sea Bass, Grouper, and Red Snapper served with Mediterranean potatoes.

Salmón en crema de aguacate **$85.000**
Salmón a la plancha en crema de aguacate.
Grilled salmon in avocado cream.

Cazuela de mariscos **$75.000**
Sopa al estilo caribeño con mariscos de temporada.
Caribbean-style soup with seasonal seafood.

Mojarra Caribeña **$70.000**
Acompañada con arroz de coco patacones y ensalada.
Accompanied with coconut rice and salad.

Mix de mar crujiente **$69.000**
Mariscos de temporada apanados y fritos, acompañados de zanahorias y zucchini.
Breaded and fried seasonal seafood served with carrots and zucchini.

VEGGIE

Gnocchi al pesto casero **$68.000**
Albahaca, aceite de oliva, ajo, piñones, queso parmesano.
Basil, olive oil, garlic, pine nuts, Parmesan cheese.

Berenjenas a la parmesana **$54.000**
Berenjenas apanadas en salsa pomodoro, parmesano, mozzarella y albahaca.
Breaded eggplants in pomodoro sauce, parmesan, mozzarella, and basil.

Hamburguesa Vegetariana **$47.000**
Vegetales de temporada, cebolla caramelizada, queso mozzarella, hongos, salsa de la casa.
Seasonal vegetables, caramelized onion, mozzarella cheese, mushrooms, house sauce.

Caprese **$45.000**
Mozzarella di Bufala, tomate, albahaca y aceite de oliva.
Mozzarella di Bufala, tomato, basil and olive oil.

Albóndigas de Berenjena **$45.000**
Berenjenas en salsa de tomate gratinadas con queso mozzarella.
Eggplant in tomato sauce gratin with mozzarella cheese.

FUERTE DE TIERRA

Filete a la pimienta verde **$85.000**
Lomo de angus en pimienta verde acompañado de hongos de temporada, pure de yuca y vinagre balsamico de modena.
Pepper-crusted Angus sirloin accompanied by seasonal mushrooms, yucca puree, and balsamic vinegar from Modena.

Tagliata di manzo **$85.000**
Lomo fino cortado a la tabla, cocido a la parrilla con mantequilla clarificada y romero, acompañado de ensalada de rugula y tomate cherry con aderezo de crema balsamica.
Fine loin cut on the board, grilled with clarified butter and rosemary, accompanied by arugula salad and cherry tomatoes with balsamic cream dressing.

Chicharron con puré de Yuca **$59.000**
Chicharrón acompañado con puré de yuca y suero.
Pork belly served with yuca puree and sour cream.

Pollo a la cerveza **$59.000**
Acompañado de papas al horno.
Served with baked potatoes.

Hamburguesa Vista Mare **$49.000**
150gr angus certified, queso cheddar, pepinillos, salsa de la casa.
150g certified Angus beef, cheddar cheese, pickles, house sauce.

Hamburguesa Cordon Bleu **$45.000**
Hamburguesa de pollo rellena de jamon y queso mozzarella, coleslaw y salsa agridulce.
Chicken burger stuffed with ham and mozzarella cheese, coleslaw, and sweet & sour sauce.

POSTRES

Creme Brulee **$28.000**
Crema "quemada" de la tradición francesa aromatizada con vanilla y limón.
Burnt cream from the French tradition, flavored with vanilla and lemon.

Affogato **$29.000**
Helado ahogado al Café con Baileys.
Drowned coffee ice cream with Baileys.

Panna cotta **$25.000**
Nata cocida con topping a elección entre frutos rojos o chocolate.
Cooked cream with topping of berries or chocolate.

Cheesecake **$25.000**
Café, maracuyá o frutos rojos.
Coffee, Passion Fruit, or Berries.

VISTA MARE

By Casa della Pasta