

# PORTOFINO

---

## ANTIPASTI FREDDI / ENTRADAS FRÍAS / **COLD ENTRÉES**

Mozzarella e Pomodoro Organico con Pesto alla Genovese Queso Mozzarella y Jitomate Orgánico con Salsa Al Pesto y Orégano <i>Mozzarella Cheese and Organic Tomato with Pesto and Oregano</i>	\$130
Finissima di Tonno con Cipollotti Rossi, Capperi e Olive Nere Carpaccio de Atún Fresco con Cebolla Morada, Alcaparras y Aceitunas Negras <i>Tuna Carpaccio with Red Onion, Capers and Black Olives</i>	\$160
Carpaccio di Manzo con Parmigiano, Senape Salsa, Olio d'oliva Carpaccio de Res con Julianas de Apio, Queso Parmesano, Aderezo de Mostaza y Aceite de Oliva <i>Beef Carpacci3n with Celery, Parmesan Cheese, Mustard Dressing and Olive Oil</i>	\$170
Prosciutto con Melone e Fichi Jam3n Serrano con Mel3n e Higos <i>Serrano Ham with Cantaloupe and Figs</i>	\$195

## ANTIPASTI CALDI / ENTRADAS CALIENTES / **HOT ENTRÉES**

Verdure alla Griglia con Provola Impanata Parrillada de Verduras Gratinadas con Queso Provolone Empanizado <i>Grilled Vegetables au Gratin with Breaded Provolone Cheese</i>	\$115
Bruschetta Portofino Pan de Campiña Tostado con Salsa de Jitomate, Queso Mozzarella, Hongos, Aceitunas Verdes y Albahaca <i>Countryside Toast with Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Mushrooms, Green Olives and Basil</i>	\$85
Fritto di Calamari 50g e Gamberi 50g, Verdurine di Stagione con Salsa Tartara Frito de Calamares (50 g) y Camarones (50 g) con Verduras de Temporada con Salsa Tártara <i>Fried Squids (1.7 oz), Shrimps (1.7 oz) and Seasonal Vegetables with Tartar Sauce</i>	\$170

## INSALATE / ENSALADAS / **SALADS**

Insalata alla Mediterranea della Riviera Ligure Ensalada Mediterránea con Aceitunas, Atún, Huevos Cocidos, Jitomate, Apio y Pimientos <i>Mediterranean Salad with Olives, Tuna, Hard Boiled Eggs, Tomatoes, Celery and Peppers</i>	\$115
Cuori di Lattughe con Pere, Gherigli di Noci, Salsa al Gorgonzola Corazones de Lechuga Baby con Pera, Nuez y Aderezo de Queso Gorgonzola <i>Baby Lettuce Hearts with Pear, Walnut and Gorgonzola Cheese Dressing</i>	\$125
Insalata Verde con Carciofi Freschi Crudi e Cucinati, Scaglie di Parmigiano e Aceto Balsamico Ensalada Verde con Alcachofas Crudas y Cocidas, Láminas de Queso Parmesano y Balsámico <i>Green Salad with Artichokes, Thinly Sliced Parmesan Cheese and Balsamic Vinegar</i>	\$135

## LE ZUPPE / LAS SOPAS / **SOUPS**

Classico Minestrone alla Genovese El Clásico Minestrone de Verduras, Pasta y Pesto a la Genovesa <i>Classic Minestrone Soup with Pasta and Genovese Pesto</i>	\$85
Pappa al Pomodoro con Basílico Della Riviera Sopa de Tomate y Pan al Perfume de Albahaca <i>Tomato Soup and Basil Essence Bread</i>	\$85
Zuppa di Lenticchie con Pancetta e Parmigiano Sopa de Lenteja con Tocino y Queso Parmesano <i>Lentil Soup with Bacon and Parmesan Cheese</i>	\$85

# PORTOFINO

---

## RISOTTI / LOS RISOTTOS / *RISOTTOS*

Risotto Cremoso al Funghi, Profumato al Timo	
<b>Risotto Cremoso con Hongos, Perfumado al Tomillo</b>	<b>\$170</b>
<i>Mushrooms and Thyme Essence Creamy Risotto</i>	
Risotto Cremoso con Asparagi e Cape Sante	
<b>Risotto Cremoso con Espárrago y Callo de Hacha (2 pzas.)</b>	<b>\$195</b>
<i>Asparagus and Scallops (2 pieces) Creamy Risotto</i>	

## LE NOTRE PASTE FRESCHES E LE CLASSICHE NUESTRAS PASTAS FRESCAS Y LAS CLÁSICAS *FRESH AND CLASSIC PASTAS*

Gnocchetti di Melanzane Saltati al Pomodoro e Basilico	
<b>Gnocche de Berenjenas Salteadas con Jitomate Fresco y Albahaca</b>	<b>\$140</b>
<i>Sauteed Eggplant Gnocchi with Fresh Tomato and Basil</i>	
Ravioli di Caprino e Ricotta, al Pomodoro Fresco e Timo	
<b>Ravioles Frescos Rellenos de Queso de Cabra y Queso Ricotta con Jitomate Fresco y Tomillo</b>	<b>\$160</b>
<i>Goat and Ricotta Cheese Stuffed Raviolis with Fresh Tomato and Thyme</i>	
Lasagne Classiche alla Bolognese	
<b>Lasaña con Salsa Boloñesa y Queso Mozzarella</b>	<b>\$170</b>
<i>Lasagna Bolognese with Mozzarella Cheese</i>	
Fettuccine Fresche con Caponata di Verdure	
<b>Fettuccine Fresco con Verduras Mixtas</b>	<b>\$130</b>
<i>Fresh Fettuccine with Vegetable Caponata</i>	
Chitarrina con Gamberi, Zucchini, Pomodorini Pachino e Peperoncino	
<b>Spaghetti Fresco con Camarones (120 g), Jitomate Cherry y Chile de Árbol</b>	<b>\$170</b>
<i>Fresh Spaghetti with Shrimps (4.2 oz), Cherry Tomato and Chile de Árbol</i>	

## LE CARNI E PESCI / CARNES Y PESCADO / *MEAT AND FISH*

Scaloppa di Pesce con Caponata di Verdure, Salsa Pesto	
<b>Filete de Mojarra (160 g) sobre cama de Caponata de Verduras y Salsa Pesto</b>	<b>\$230</b>
<i>Bream Fillet (5.6 oz) with Vegetable Caponata and Pesto Sauce</i>	
Petto di Pollo Ripieno con Funghi Misti	
<b>Pechuga de Pollo (180 g) Rellena con Hongos Mixtos y Risotto Cremoso</b>	<b>\$180</b>
<i>Mushrooms Stuffed Chicken Breast (6.3 oz) with Creamy Risotto</i>	
Saltimbocca de Carne di Maiale alla Romana	
<b>Escalopas de Cerdo (180 g) con Jamón Serrano, Salvia y Salsa al Vino Blanco</b>	<b>\$185</b>
<i>Pork Scallops (6.3 oz) with Prosciutto Ham, Sage and White Wine Sauce</i>	
Tagliata di Manzo con Salsa al Brunello di Montalcino e Spinaci Saltati	
 <b>Filete de Res (200 g) en Salsa de Vino Tinto Brunello y Espinacas</b>	<b>\$320</b>
<i>Beef Filet (7 oz) with Brunello Red Wine Sauce and Spinach</i>	
 <b>Tagliata Rib Eye 500 g / 17.6 oz.</b>	<b>\$640</b>