

MENÙ

PAO DE QUEIJO

GRAN CRUDO RESERVA

Ostriche, gamberi, scampi con salsa al passion fruit e habanero
Oysters, prawns, langoustine with passion fruit and habanero sauce

CAMARÃO APAIXONADO

Gambero glassato nel Maracujá, Tapioca e scorza di Lime
Shrimps glazed in Passion Fruit, Tapioca and Lime Zest

CEVICHE MADRE

Pesce Bianco Marinato nel Lime, Choclo, Cipolla Rossa, Patata Dolce,
Mais Croccante, Chicharon di Calamaro, Coriandolo
White Fish Marinated in Lime, Choclo, Red Onion, Sweet Potato,
Crunchy Corn, Chicharon Squid and Coriander

AM"O"RILLO

Capasanta Scottata, Aji Amarillo, Patata Dolce, Choclo, Cipolla in Agro
Seared Scallops, Aji Amarillo, Sweet Potato, Choclo and Sour Onion

LIBERDADE

Udon fatti in casa con astice, zenzero, soia, cipollotto, lime, pomodoro confit
Homemade Udon with lobster, ginger, soy, spring onion, lime, tomato confit

MOQUECA

Gamberi, Latte di Cocco, Azeite de Dende, Cipollotto, Coriandolo
Shrimps, Coconut Milk, Azeite de Dende, Spring Onion, Coriander

EL REGRESO DEL VULGAR

Polpo, Quinoa Soffiata, Verdure, Gel di Prezzemolo e Lime
Octopus, Puffed Quinoa, Seasonal Vegetables, Parsley Gel and Lime

YIN E YANG

Cocco, Brownie al Cacao, Mousse al Cocco, Cioccolato
Coconut, Chocolate Brownie, Coconut Mousse, Chocolate

Frutta Tradizionale della Mezzanotte (uva e mandarini)
Traditional Fruit (grapes and tangerines)

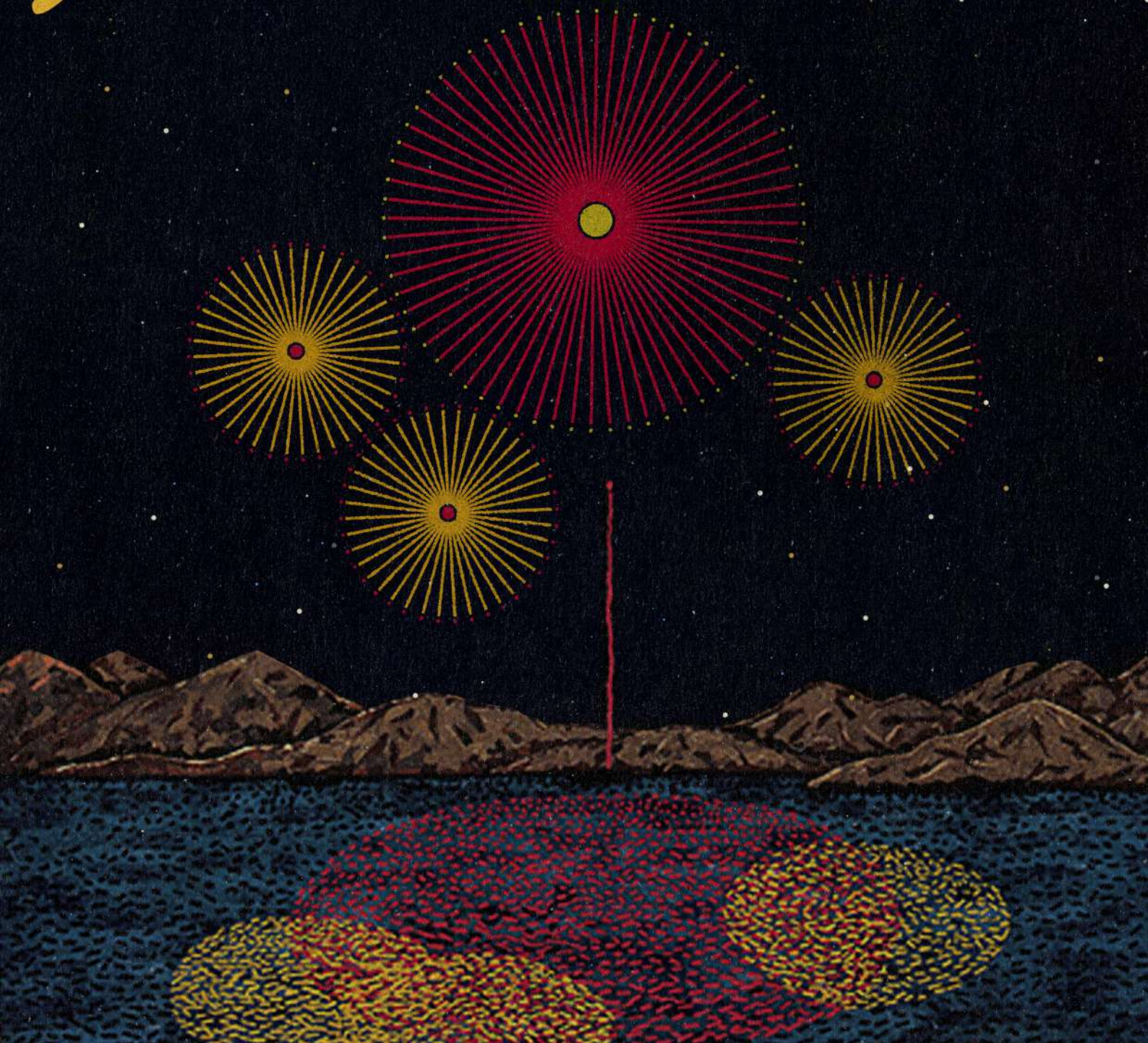
140€ BEVANDE ESCLUSE

SABATO 31 DICEMBRE

**RESERVA RESTAURANTE Y COCTELES
VIA DEL PELLEGRINO 163, ROMA**

Reserva

AÑO NUEVO 2023



SABATO 31 DICEMBRE

RESERVA RESTAURANTE Y COCTELES
VIA DEL PELLEGRINO 163, ROMA