

Amici

-ITALIAN CUISINE-

“Amici” significa amigos en idioma italiano.

La amistad es un encuentro de almas. No importa nuestra nacionalidad o nuestra raza, el lenguaje universal de la sonrisa nos acerca y nos invita a conocernos.

Con la misma calidez y simpatía con la que los italianos comparten la mesa, les invitamos a relajarse, disfrutar de nuestra sabrosas recetas, charlar y divertirse al más puro estilo italiano.

Hemos escogido las más emblemáticas recetas

tradicionales de Italia para que las comparta usted con sus acompañantes.

¡Sonríale a la mesa a su lado!

¡Salude a los que van llegando!

En “Amici” disfrutaremos de la más exquisita gastronomía, celebrando la integración y la amistad.

¡Buon appetito!

“Amici” means “Friends” in Italian language.

Friendship is an encounter of souls. No matter what our nationality or race are, the universal language of smiling gets us closer and invites us to know each other.

With the same warmth and charm Italians share their table, we invite you to relax, enjoy our tasty recipes, chat and have fun the Italian way.

We have chosen the most emblematic and

traditional recipes of Italy for you to share with your companions.

Smile to the table next to yours!

Say hi to those who are arriving!

At “Amici” you will enjoy the most exquisite gastronomy celebrating unity and friendship.

Good appetite!

L’amitié est une rencontre d’âmes. Peu importe notre nationalité ou notre race, le langage universel du sourire nous rapproche et nous invite à nous connaître.

Avec la même chaleur et la même convivialité avec laquelle les Italiens partagent la table, nous vous invitons à vous détendre, à savourer nos savoureuses recettes, à discuter et à vous amuser dans un pur style italien.

Nous avons sélectionné les recettes italiennes

traditionnelles les plus emblématiques afin que vous puissiez les partager avec d’autres clients.

Souriez à la table à vos côtés! Saluez ceux qui arrivent!

Dans “Friends”, nous allons profiter de la gastronomie la plus exquise, tout en célébrant l’intégration et l’amitié.

Bon appétit!

L'ANTIPASTO Y BARRA DE ENSALADAS
L'ANTIPASTO & SALAD BAR
L'ANTIPASTO ET BAR À SALADE

AUTO SERVICIO

AUTO SERVICE

SERVICE AUTO

CREMAS & SOPAS | CREAMS & SOUPS | CRÈMES ET SOUPES

SOPA MINISTRONE

Pasta corta, zanahorias, cebollas, cilantro, tomates, alubias blancas, albahaca.

CREMA DE ZUCHINI

Creemosos calabacines mezclados con el rico sabor del queso fresco, tomate y albahaca.

MINISTRONE SOUP

Pasta, carrots, onions, coriander, tomatoes, white beans, basil.

ZUCCHINI CREAM

Creamy zucchini mixed with the rich flavor of fresh cheese, tomato and basil.

SOUPE MINISTRONE

Pâtes, carottes, oignons, coriandre, tomates, haricots blancs, basilic.

CRÈME DE COURGETTE

Courgettes crémeuses mélangées à la saveur riche du fromage frais, de la tomate et du basilic.

ARROCES | RISOTTO | RISOTTO

RISOTTO DE HONGOS PORTOBELLO

Con galleta de parmesano trufada.

RISOTTO DE CUATRO QUESOS

Mozzarella, Gruyere, Gorgonzola, Parmesano.

RISOTTO DE ESPINACAS Y GUISANTES |VEGANO

PORTOBELLO MUSHROOM RISOTTO

with truffle and parmesan crumbs.

FOUR CHEESE RISOTTO

Fresh tomato, mozzarella and basil cream.

SPINACH AND PEA RISOTTO VEGAN

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS PORTOBELLO

avec croûtes de fromage parmesan à la truffe.

RISOTTO QUATRO FORMAGGI

Crème de tomate fraîche, mozzarella et basilic.

RISOTTO AUX ÉPINARDS ET AUX POIS | VEGAN

PASTA | PASTA | PÂTES

PASTA DI LA NONNA

Spaghettis | Pennes | Farfalles | Fettuccine

Salsas: Boloñesa, Cuatro Quesos, Pesto, Pomodoro, Alfredo, Carbonara.

GNOCCHI A LA SORRENTINA

Salsa de tomate, mozzarella, ajo, albahaca y lascas de parmesano.

RAVIOLI DE RICOTTA Y ESPINACA

Con cremoso pesto de albahaca y parmesano.

Sauces: Bolognese, Four Cheeses, Pesto, Pomodoro, Alfredo, Carbonara.

GNOCCHI TO SORRENTINA

Tomato sauce, mozzarella, garlic, basil and parmesan flakes.

RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI

With creamy basil and parmesan pesto.

Sauces: bolognaise, Quatre fromages, Pesto, Pomodoro, Alfredo, Carbonara.

GNOCCHI À LA SORRENTINA

Sauce tomate, mozzarella, ail, basilic et flocons de parmesan.

RAVIOLIS À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS

Au basilic crémeux et au pesto au parmesan.

PLATOS FUERTES | MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

BACALAO A LA PUTTANESCA CON BRÓCOLI NAPOLE

Salsa de tomate, alcaparras, aceitunas negras y albahaca.

PUTTANESCA COD WITH BROCCOLI NAPOLE

Tomato sauce, capers, black olives and basil.

MORUE À LA PUTTANESCA AU BROCOLI NAPOLÉON

Sauce tomate, câpres, olives noires et basilic.

POLLO A LA CACCIATORA TO- SCANA

Crujiente pechuga de pollo en salsa de vino tinto con romero fresco, laurel, tomate y champiñones.

CACCIATORA TUSCAN CHICKEN

Crispy chicken breast in red wine sauce with fresh rosemary, bay leaf, tomato and mushrooms.

POULET À LA CACCIATORA TOSCANE

Poitrine de poulet croustillant dans une sauce au vin rouge avec romarin frais, laurier, tomate et champignons.

MERO A LA MARECHIARE

En salsa de tomates frescos, aceitunas negras y frutti di mare.

MARECHIARE GROUPER

In fresh tomato sauce, black olives and frutti di mare.

MÉROU À LA MARECHIARE

Dans une sauce tomate fraîche, olives noires et frutti di mare.

MEDALLÓN DE RES EN SALSA DE HONGOS PORCINI

Sobre una cama berenjena al grill y cremoso puré de papas trufado.

BEEF MEDALLION IN A PORCINI SAUCE

Served on a bed of grilled eggplant and truffle mashed potatoes.

MÉDAILLON DE BOEUF DANS UNE SAUCE AUX PORCINI

Servi sur un lit d'aubergines grillées et purée de pommes de terre truffé.

SOLOMILLO DE CERDO A LA MARSALA

Servido con champiñones y vegetales al grill.

PORK TENDERLOIN WITH MARSALA

Served with grilled mushrooms and vegetables.

FILET DE PORC AU MARSALA

Servi avec champignons et légumes grillés.

POSTRES | DESSERTS | DESSERTS

TIRAMISÚ CON CREMA DE CAFÉ Y MENTA.

TIRAMISU WITH COFFEE AND MINT CREAM

TIRAMISU AU CAFÉ ET CRÈME À LA MENTHE

PASTEL DE QUESO AL LIMÓN SICILIANO

SICILIAN LEMON CHEESECAKE

CHEESECAKE SICILIEN AU CITRON

PANNA COTA CON FRESAS

En culis de frambuesa y albahaca.

PANNA COTA WITH STRAWBERRIES

In raspberry and basil coulis.

PANNA COTA AUX FRAISES

En coulis de framboise et basilic.

HELADO STRACCIATELLA

Cremoso helado de vainilla con chips de chocolate y hoja de menta.

STRACCIATELLA ICE CREAM

Creamy vanilla ice cream with chocolate chips and mint leaf.

GLACE STRACCIATELLA

Glace crémeuse à la vanille avec pépites de chocolat et feuille de menthe.

RECOMENDAMOS | WE RECOMMEND | NOUS RECOMMANDONS

RAVIOLI DE RICOTTA Y ESPINACA

Con cremoso pesto de albahaca y parmesano.

VINOS RECOMENDADOS

RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI

With creamy basil and parmesan pesto.

RECOMMENDED WINES

RAVIOLIS À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS

Au basilic crémeux et au pesto au parmesan.

VINS RECOMMANDÉS

LUNARDI Pinot Grigio | Veneto, Italy
CALVET Sauvignon Blanc | Vin de Pays d'Oc, France
PALO ALTO Reserva Sauvignon Blanc, Valle del Maule | Chile
FERNWAY Sauvignon Blanc | Marlborough, New Zeland

RISOTTO DE HONGOS PORTOBELLO

Con galleta de parmesano trufada.

VINOS RECOMENDADOS

PORTOBELLO MUSHROOM RISOTTO

with truffle and parmesan crumbs.

RECOMMENDED WINES

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS PORTOBELLO

avec croûtes de fromage parmesan à la truffe.

VINS RECOMMANDÉS

BELLO STENTO Chianti Classico Riserva, Italy
RAMON BILBAO Crianza | Rioja DO, Spain
CHÂTEAU GUILLAUME Merlot-Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc. | Medoc, France

MERO A LA MARECHIARE

En salsa de tomates frescos, aceitunas negras y frutti di mare.

VINOS RECOMENDADOS

MARECHIARE GROUPER

In fresh tomato sauce, black olives and frutti di mare.

RECOMMENDED WINES

MÉROU À LA MARECHIARE

Dans une sauce tomate fraîche, olives noires et frutti di mare.

VINS RECOMMANDÉS

VIÑA ZORZAL Garnacha Rose | Navarra DO, Spain
GERARD BERTRAND Côte des Roses, Grenache-Syrah Rose. (Biologic) | France

SOLOMILLO DE CERDO A LA MARSALA

Servido con champiñones y vegetales al grill.

VINOS RECOMENDADOS

PORK TENDERLOIN WITH MARSALA

Served with grilled mushrooms and vegetables.

RECOMMENDED WINES

FILET DE PORC AU MARSALA

Servi avec champignons et légumes grillés.

VINS RECOMMANDÉS

CASTELFORTE Valpolicella Superiore, Italy
CONTI ZECCA Primitivo | Puglia, Italy
AETOS Private Collection Red Blend, Merlot-Cabernet-Syrah | France
NOVECENTO Malbec | Mendoza, Argentina