TAVOLA
trattoria local

Il menù di Guaynabo

Pane

Focaccia hecha en casa – $2.50

Baguette francés – $3.50
Ajo y parmesano

Antipasti

Sopa del día – $8

Arancini del día – $12
(3) Croquetas de risotto rellenas, con el toque creativo del día.

Involtini – $15
(3) Rollitos de berenjena rebozada rellenos de prosciutto, espinacas, crema de queso de cabra y espinacas.

Macarrones al tartufo – $12
Mac & cheese en crema blanca y mantequilla de trufas.

Carpaccio di manzo – $19
Láminas de filete de res, reducción de balsámico, parmigiano reggiano, aceite de trufas y baguette francés.

Sliders de cordero – $15
(3) Minihamburguesas de cordero con pan hecho en casa, queso de cabra, peras caramelizadas y reducción de balsámico.

Croquetas de manchego – $12
(3) Con topping de mermelada de tomates.

Polpette – $13
5 Albóndigas caseras, salsa pomodoro, mozzarella y pan focaccia.

Calamares – $14
Crujientes calamares levemente empanados, con salsa marinara.

Setas salteadas – $13
Con prosciutto y salvia.

Insalata

Burrata – $18
Tomates on the vine, reducción de balsámico, albahaca y pesto de la casa.

Arugula – $15
Rúcula, pimientos rostizados, queso de cabra, prosciutto tostado y vinagreta home-made.

Caesar – $12
Lechuga romana, parmesano, crutones de focaccia y aderezo Caesar de la casa.

Accompagnamenti

Papas salteadas – $6

Vegetales – $6

Papas fritas – $6

Papas trufadas – $12
Papas fritas, aceite de trufas, parmesano y perejil italiano.

Mofongo – $8

Tostones con ajo – $8

Dolce

Crème brûlée – $10

Chocolate cake – $12
Bizcochito caliente de chocolate sin harina, con helado de vainilla.

Zeppole – $12
Donitas de papa horneadas cubiertas con azúcar, canela y dulce de leche, con helado de vainilla.

Flan de queso – $10

Pizzetas

Porkbelly – $17
Salsa Alfredo, amarillitos, cebolla, mojo de perejil y mozzarella.

P. Verisa – $15
Prosciutto, arugula (rúcula), mozzarella, tomatitos y aceite de trufas.

Vera – $12
Salsa pomodoro, mozzarella y aceite extra virgen.

Primavera – $12
Salsa pomodoro, zucchini, brócoli, cebolla y zanahorias.

Tavola – $16
Salsa pomodoro, chorizo ibérico, pepperoni, manchego y mozzarella.

Burrata – $17
Tomates, albahaca y aceite extra virgen.

Pastas / Risotto

Risotto de setas – $18
Risotto de setas salvajes perfumado con aceite de trufas.

Gamberetto alioli – $28
Pasta tagliolini, tomatitos cherry y camarones.

Pappardelle a la carbonara – $22
Pasta hecha en casa, tocineta, ajo, parmesano y yema de huevo.

Pesto gnocchi – $22/$26
Gnocchi hechos en casa con pesto cremoso con pollo ($22) o camarones ($26).

Tagliolini Alfredo – $18
Pasta Alfredo con pollo.

Lasaña – $16
Filete mignon desmenuzado, salsa pomodoro y queso.

Vodka steak – $24

Piatto Principale

Incluye papas salteadas, tagliolini alioli, vegetales o papas fritas.

Mezzo pollo – $18
Crujiente medio pollo deshuesado horneado en su propio jugo.

Salmón – $24
Filete de salmón en crema de mostaza en grano.

Parmigiana di pollo – $22
Pechuga empanada, salsa pomodoro, mozzarella y albahaca.

Filetto di manzo (10 onzas) – $42
Filete mignon en reducción de vino tinto.

Churrasco (12 onzas) – $36
Con chimichurri.

Pesca del día – $39
Pesca fresca local, preparada con el toque creativos del día.

Piatto Speciale

Ribeye Tomahawk con mantequilla de trufa – $45 por libra
— Incluye dos complementos.

Bambino (para niños)

Pasta con albóndigas – $12

Chicken fingers con papas – $12

Pasta Alfredo o pomodoro – $12

Pasta al burro – $7

Mac & cheese – $10

Pizzeta de queso – $10

Pizzeta de pepperoni – $12

** Consumir carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Algunos productos tendrán disponibilidad limitada, y respetuosamente no podemos garantizar cortes de carne cocidos a término “tres cuartos” o más.**