MALAFEMMENA

Menús de Navidad

Para celebrar las fiestas en buena compañía

GRUPPO PULCINELLA

MALAFEMMENA

Menù Stella di Natale

45 € por persona con bebidas ilimitadas ✦ 35 € con bebidas aparte

✦ Entrante · para compartir ✦

La Parmigiana della Nonna *(1 cada 4 personas)*
Berenjenas al horno con tomate San Marzano D.O.P, albahaca y parmesano, por capas, como mandó la nonna. Discutir su receta es cosa seria en Italia.

Mortadella Bologna *(1 cada 4 personas)*
Finas lonchas de la mejor Mortadella Bologna IGP, con pistacho y cortada al momento. Desaparece de la tabla antes de que llegue el resto de la mesa.

Bruschette di Sorrento *(1 cada 4 personas)*
Dos rebanadas crujientes de pan con tomate datterino, ajo, albahaca, aceite de oliva y rocas de Parmigiano Reggiano D.O.P. El aperitivo que desaparece antes de que llegue el resto.

Pizza Prosciutto e Funghi *(1 cada 4 personas)*
Jamón cocido italiano, champiñones, mozzarella, San Marzano D.O.P y albahaca. Un clásico que nunca defrauda.

✦ Principal · a elegir ✦

La Lasagna di Zia Lidia
Lasagna con tomate San Marzano D.O.P, carne picada de ternera, bechamel y parmesano. La receta de la zia Lidia, y no se toca.

La Vera Carbonara
La auténtica: rigatoni, yema de huevo, guanciale de verdad, Pecorino romano D.O.P y pimienta negra. Sin nata, que en Roma nos vigilan.

Gnocchi al Pesto *(vegetariano)*
Gnocchi caseros con pesto genovés bien verde. Aroma de albahaca garantizado.

✦ Postre ✦

Tiramisù 2.0
Galleta «Savoiardi» empapada en café, yema pasteurizada y mascarpone. El de siempre, con una vuelta de tuerca.

Café

Pan, focaccia y grissini incluidos
Bebidas ilimitadas: vino de la casa, cerveza, refrescos y agua hasta la salida de los postres

MALAFEMMENA

Menù Festa di Natale

55 € por persona con bebidas ilimitadas ✦ 45 € con bebidas aparte

✦ Bienvenida ✦

Copa di Prosecco di Benvenuto
Una copa de Prosecco Conca d'Oro nada más sentarse, para brindar antes de empezar. Las fiestas arrancan aquí.

✦ Entrante · para compartir ✦

La Nostra Burrata *(1 cada 2 personas)*
Burrata con un toque de pesto y una bruschetta napolitana al lado. Cremosa por dentro, peligrosa para el pan.

Polenta Tartufata *(1 cada 4 personas)*
Polenta cremosa con fondue de parmesano, boletus y láminas de trufa fresca. Reconfortante y de categoría.

Pizza Diavola *(1 cada 4 personas)*
Salame piccante, tomate San Marzano D.O.P, mozzarella, aceitunas de Gaeta y albahaca. Pica lo justo para hacerse notar.

✦ Principal · a elegir ✦

Cotoletta alla Milanese *(a confirmar 48 h antes)*
Ternera empanada con patatas fritas y rúcula con tomatitos sicilianos. Crujiente por fuera, felicidad por dentro.

Delizia Mamma Maria
Pasta rellena de ricotta y espinacas, con pesto de pistacho, guanciale crujiente, granela de pistacho y parmesano. El homenaje a Mamma Maria; ella daría el visto bueno.

Tortelloni alla Zucca *(vegetariano)*
Tortelloni rellenos de calabaza con salsa cremosa y aroma de trufa. Dulces y salados a la vez, como toda buena sorpresa.

✦ Postre ✦

Nutellotto
Nutella, mascarpone, galleta sin gluten y pistachos. Posiblemente el postre más famoso de Madrid, y no lo decimos solo nosotros.

Café

Pan, focaccia y grissini incluidos
Bebidas ilimitadas: vino de la casa, cerveza, refrescos y agua hasta la salida de los postres

MALAFEMMENA

Menù Gran Cenone

65 € por persona con bebidas ilimitadas ✦ 55 € con bebidas aparte

✦ Bienvenida ✦

Copa di Prosecco di Benvenuto
Una copa de Prosecco Conca d'Oro nada más sentarse, para brindar antes de empezar. Las fiestas arrancan aquí.

✦ Entrante · para compartir ✦

Carpaccio di Manzo *(1 cada 2 personas)*
Finísimas láminas de solomillo de vaca en crudo con rúcula y lascas de Parmigiano Reggiano D.O.P. Menos es más.

La Nostra Burrata *(1 cada 2 personas)*
Burrata con un toque de pesto y una bruschetta napolitana al lado. Cremosa por dentro, peligrosa para el pan.

Pizza Pistacchio e Mortadella *(1 cada 4 personas)*
Crema de pistacho, fior di latte, mortadela y ricotta. La combinación de moda que llegó para quedarse.

✦ Principal · a elegir ✦

Filetto di Manzo in Salsa di Vino *(a confirmar 48 h antes)*
Solomillo de vaca en salsa de vino sobre cama de espinacas, con patatas al horno. El plato para las ocasiones que se lo merecen.

Royal Carbonara *(a confirmar 48 h antes)*
La carbonara de gala: rigatoni, Pecorino Tartufato Moliterno®, trufa fresca, yema de huevo, guanciale y pimienta. La carbonara que se pone de esmoquin.

Tagliatelle al Tartufo *(vegetariano)*
Tagliatelle frescas con salsa de trufa y láminas de trufa fresca de temporada. Para los días que piden un capricho con mayúsculas.

✦ Postre ✦

Tiramisù 2.0
Galleta «Savoiardi» empapada en café, yema pasteurizada y mascarpone. El de siempre, con una vuelta de tuerca.

Café

Pan, focaccia y grissini incluidos
Bebidas ilimitadas: vino de la casa, cerveza, refrescos y agua hasta la salida de los postres

MALAFEMMENA

Menú Infantil

25 €

Principal · a elegir

Spaghetti al Pomodoro
Con salsa de tomate San Marzano D.O.P y albahaca fresca.

Tagliatelle alla Bolognese
Con salsa de ternera picada al estilo bolognese y tomate San Marzano D.O.P.

Pizza Prosciutto
Jamón cocido italiano, mozzarella, tomate San Marzano D.O.P y albahaca fresca.

Postre

Gelato Artigianale Italiano
Una bola de helado italiano artesanal: chocolate, pistacho o vainilla.

Incluye una bebida: refresco, zumo o agua
Precio por niño, IVA incluido

MALAFEMMENA

Condiciones

- Menús disponibles del 1 de noviembre al 6 de enero. Mínimo 8 comensales y todos los comensales de la mesa toman el mismo menú.
- Cada comensal elige su principal en la mesa. Los platos marcados «a confirmar 48 h antes» —Cotoletta alla Milanese, Filetto di Manzo in Salsa di Vino y Royal Carbonara— requieren comunicar el número de raciones con 48 h de antelación.
- Bebidas ilimitadas: vino de la casa, cerveza, refrescos y agua. Se sirven desde que la mesa está completa y sentada, no desde la llegada del primer comensal, hasta la salida de los postres. Copas, cócteles, vinos de carta y otras bebidas se facturan aparte.
- Opción con bebidas aparte: el mismo menú sin bebida incluida. Las bebidas se facturan por consumo según carta.
- El postre es el indicado en cada menú, uno por comensal. No se sustituye por otro de carta.
- Pan, focaccia y grissini incluidos, sin cargo adicional.
- Precios por persona, IVA incluido.
- Alérgenos e intolerancias: comunicar al hacer la reserva. Todos los menús incluyen al menos una opción vegetariana.

✦ Reserva y cancelación ✦

- Para confirmar la reserva se abona una señal del 50% del importe, calculada sobre los comensales reservados. La reserva no es firme hasta recibir la señal.
- El resto se abona 72 h antes del evento, calculado sobre el número definitivo de comensales confirmados en ese momento.
- Cancelación con más de 15 días de antelación: se devuelve el 100% de la señal.
- Cancelación entre 15 días y 72 h antes del evento: se devuelve el 50% de la señal.
- Cancelación en las últimas 72 h: sin devolución.

GRUPPO PULCINELLA