



Desde los Alpes hasta el Mediterráneo, cada uno de nuestros platillos está cuidadosamente creado para deleitar su paladar, permítanos llevarlo a Italia sin tener que dejar su mesa.



IL COCKTAIL

AMARETTO SOUR
CHOCOLATE NEGRONI
LIMONCELLO

TOSCANA MARTINI CON ALBAHACA
SODA ITALIANA DE NARANJA
Y ALBAHACA 🍵

ANTIPASTI

BURRATA Y BRUSCHETTA DE TOMATE 🌿
Suave queso burrata servido sobre pan chapata untado con salsa de tomate

ARANCINI AL TARTUFO 🌿
Suaves croquetas de arroz y queso parmesano, especialidad de la cocina siciliana

CARPACCIO DE RES 🍷*
Láminas de res aliñadas con aceite de oliva y crema de queso parmesano

FRITO MIXTO DE MARISCOS
Pulpo, calamar y camarón rebosados con un toque de limón italiano
🌿 Opción vegetariana disponible

INSALATE

ENSALADA CAPRESE 🌿 🍷 🍷
Un clásico de la cocina italiana con queso burrata, tomate y albahaca

ENSALADA CÉSAR LE BLANC 🍷
Crujientes hojas de lechuga aliñadas con nuestro aderezo César, espolvoreadas con queso parmesano y tocino



ZUPPE

CREMA DUETO

Crema de tomate escalfado y espinaca

MINISTRONE

Típica sopa de hortalizas y pasta

PASTE E RISOTTI

RISOTTO AL TARTUFO

Arroz Carnaroli al dente cocido lentamente y preparado con hongos trifolatti

RISOTTO DE MARISCOS

Arroz Carnaroli al dente cocido lentamente y preparado con camarón, pulpo y calamar

RISOTTO DE LANGOSTA

Arroz Carnaroli al dente cocido lentamente con una cola de langosta a la mantequilla

LINGUINI AL POMODORO

Pasta fresca con tradicional salsa de tomate

CIGALAS Y ESPAGUETI 399 MXN

Cigalas salteadas servidas con pasta larga y salsa de tomate

LASAGNA BOLOGNESE

Hojas de pasta hechas a mano con tradicional salsa boloñesa y queso mozzarella

PENNE CON SALSA ALFREDO

Pasta corta con tradicional salsa Alfredo

GNOCCHI A LOS 4 QUESOS

Gnocchi al gratín cubiertos con cremosa salsa de quesos

FETUCCINI CON MARISCOS

Pasta fresca con pulpo, camarón, almeja y calamar en salsa de vino blanco

PAPPARDELLE CON RAGÚ

Frescas láminas de pasta, con ragú de res y un toque de queso parmesano

RAVIOLES DE CAMARÓN

Pasta fresca rellena de camarones en salsa de tomate aromatizada con un toque de vodka

CANELÓN DE RICOTTA Y ESPINACAS

Pasta al dente rellena de cremoso ricotta y espinaca cubierta de salsa bechamel

CANELÓN RELLENO DE CACHETE DE RES

Relleno con cachete de res braseado y cubierto con salsa demi-glacé



SECONDI

CAPONATA

De la cocina siciliana un clásico guisado de vegetales de la huerta: tomate, berenjena y aceitunas

PESCA DEL DÍA

Crema de limón y mejillones, papa confitada, vegetales asados y aceite de albahaca

SALMÓN AL GRILL

Cocinado al grill con vegetales salteados y puré de papa

PULPO A LAS BRASAS

Pulpo cocinado a la parrilla servido con tradicional salsa de tomate, aceituna y anchoas

POLLO PICCATA

Pechuga de pollo cocida a baja temperatura con finas hierbas, cubierta por una salsa de limón, aceitunas y alcaparras

POLLO CON SALSA DE VINO MARSALA

Jugosa pechuga de pollo con salsa de vino Marsala servido con pasta larga

CHULETA DE CERDO

Chuleta de cerdo servida con salsa provenzal y acompañada con hongos


OSOBUCO CON RISOTTO MILANÉS

Osobuco de res cocido en su punto servido con cremoso arroz al azafrán



BISTECCA ALLA


FIorentina TAGLIATA **2,310 MXN**

Porterhouse al grill servido con hongos asados, tomate cherry y arúgula

 **LIBRE DE GLUTEN.** En Le Blanc Spa Resorts estamos orgullosos de ofrecer alimentos con ingredientes libres de gluten. Sin embargo, el ambiente de nuestras cocinas no lo es; por lo que no podremos asegurar que cualquier elemento del menú sea 100% libre de gluten. Si usted es celíaco, por favor contacte al gerente del restaurante.

 Nuestros alimentos se preparan bajo estrictas normas de higiene y calidad, sin embargo, el consumo de productos crudos es bajo su propio riesgo.

 Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias  **VEGETARIANO**  **VEGANO**

 Esta bebida es libre de alcohol

Aplica costo adicional. Se cobrará el monto en USD o su equivalente en MXN. El precio deberá ser cubierto con cargo a habitación. El tipo de cambio para cobro de servicios es de MXN \$21.00



CAFFÈ

REGULAR

LATTE

CAPUCHINO

AFFOGATO

ESPRESSO

IL GELATO

HELADO DE AMARETTO

Una unión perdurable: helado de licor de amaretto y crujientes almendras con chocolate

HELADO DE CHOCOLATE STRACCIATELLA


Chocolate, stracciatella y finos trozos de chocolate, un helado excepcional para disfrutar en cualquier momento

HELADO DE TIRAMISÚ

Tu postre favorito convertido en un fabuloso helado: tiramisú con perlas crujientes de chocolate blanco y caramelo

SORBETE DE ALBAHACA Y LIMA

Elaborado con la frescura del jardín: un toque de albahaca para este exquisito sorbete

 Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias.

 Vegetariano  Contiene alcohol



TÈ

EARL GREY

ENGLISH BREAKFAST

VERDE

VERDE CON MORAS

MENTA

**VERDE CON MANGO
Y JENGIBRE**

**ROOIBOS CON
CAMELO**

FRUTOS DEL BOSQUE

MANZANILLA

DOLCEZZA

CANNOLI 

De la cocina siciliana, pasta crujiente rellena de los clásicos sabores: crema de chocolate, naranja con canela o pistache

PANNA COTTA

De tradición italiana, con duraznos, peras y miel

PAY DE LIMÓN

Con una crema suave de limón y sutiles notas a cítricos

TIRAMISÚ

Bizcocho húmedo con café espresso, suave crema de queso mascarpone y cocoa