

Da Vinci

The art of cooking



(1452 - 1519)

Paintor
Inventor
Visionario
Matemático
Filósofo
Ingeniero
Doctor
Cocinero

ENTRADAS

****Carpaccio de Res**

El Clásico, con un toque de aceite extra virgen y queso parmesano

Carpaccio Tibio de Salmón

Ligeramente cocinado en aceite de oliva extra virgen con pimienta negra quebrada

Aros de Calamar a la Romana

Servidos con dip de chaya

****Tártara de Atún**

Sobre puré de espinacas

Zucchini y Berenjena Parrilladas

En aceite de nuez con queso de cabra

Dúo de Bruschettas

Tomate y jamón prosciutto

ENSALADAS

Caprese

Rodajas de tomate y queso mozzarella aderezados con pesto de albahaca

Cesar

La Clásica, con lechuga orejona, aderezo de anchoas y queso parmesano

Da Vinci

Espinacas, setas, champiñones, queso Gorgonzola y vinagreta de fresa

Mona Lisa

Mezcla de lechugas finas, queso de cabra, fresas, peras y nueces caramelizadas

******En Omni seguimos altos estándares de calidad, pero el consumo de estos alimentos de origen animal crudos, representan un riesgo para la salud.
En caso de consumirlos sera bajo su propio riesgo.



SOPAS

Capuchino de Camarón

Con espuma de Pernod y parmesano

Crema de Alubia

Sazonada con polvo de hongo porcini

Crema de Finas Hierbas de Provenza

Albahaca, perejil, cilantro y lavanda

PASTAS

Espaguetti a la Zucchiniara

Con calabacitas fritas en salsa de crema y parmesano

Espaguetti a la Bolognesa

Acompañado de salsa de carne de res

Fetuccini Alfredo

La original salsa de mantequilla y parmesano

Linguini al Pesto

La original salsa de albahaca y piñones

Linguini con Camarones en Salsa de Limón

Con salsa aromatizada con ralladura de limón

Penne Rigate a los Tres Quesos

Salsa cremosa de queso Gorgonzola, mozzarella y parmesano

Fettuccini al Chipotle

Con salsa de mantequilla, parmesano y un toque de chipotle

Macarroni con Portobello en Crema de Trufas

Salsa de aceite de trufa negra

Capellini a la Carbonara

La original con tocino, cebolla y crema

Capellini Frutti di Mare

Con salsa de tomate fresco y mariscos

**- Todas nuestras pastas se
acompañan con queso parmesano a su gusto -**



ESPECIALIDADES

Codornices Rostizadas

Se sirven con salsa de miel y espinacas salteadas

Ossobucco Giocondo

Cocinado lentamente y terminado en salsa de vino tinto, acompañado de risotto al azafrán

Canelones rellenos de Langosta

Gratinado con Salsa de azafrán

Lasagna Bolognesa

La Clásica, con salsa de carne de res y salsa de crema gratinada con tres quesos

Risotto con Fresas y Espárragos

Fresas y espárragos naturales, fundidos con mantequilla y parmesano

PLATOS FUERTES

Filete de Mero al Cartoccio

Con salsa de tomates frescos, cebollitas, aceite de oliva, albahaca y estragón, guarnecido con arroz blanco y vegetales al vapor

Salmón a la Siciliana

Cocinado a la plancha, sobre puré de chícharos y pimientos rostizados

Scampi a la Napolitana

Camarones salteados en mantequilla, vino blanco, salsa de tomate y un toque de crema, con arroz blanco

Callos de Hacha a la Toscana

Salteados en aceite de oliva, echalots e hinojo, se acompañan de perlas de verduras y arroz blanco

Bisteca a la Florentina

Sirloin marinado con finas hierbas y cocinado a la plancha, se acompaña de papa fondant y vegetales al vapor

Filete de Res en Salsa Provolone

Corazón de filete de res cocinado a la plancha, con salsa de queso Provolone, se acompaña vegetales al vapor y papa pera

Pollo a la Parmesana

Suprema de pollo empanizada con queso parmesano, se acompaña de verduras mixtas y risotto al azafrán



POSTRES

La Paleta del Artista

Deliciosa combinación de helados hechos en casa descansando sobre una paleta de galleta

Piano de Chocolate

Servido con una delicada salsa inglesa

Tiramisú

Tradicional queso mascarpone, con una deliciosa combinación de galletas Soletas empapadas en espresso

Fondant Tibio de Chocolate Oscuro

Con salsa de avellanas y cajeta, frutas de la estación y helado de vainilla

Tartufo

Mousse de chocolate blanco y oscuro con coulis de frambuesa y vainilla

Crème Brulée

De almendras y Amaretto

Variedad de Helados y Sorbetes

Chocolate, vainilla, fresa, pistache, coco y sorbete de limón



Da Vinci

The art of cooking



(1452 - 1519)

Painter
Inventor
Visionary
Mathematician
Philosopher
Engineer
Doctor
Cooker

ANTIPASTI

****Beef Carpaccio**

The Classic, with a drizzle of extra virgin olive oil and parmigiano

Warm Salmon Carpaccio

Lightly cooked in extra virgin olive oil with crushed black pepper

Roman style Calamaris

With chaya dip

****Tuna Tartar**

Over spinach puree

Grilled Zucchini and Eggplant

In pecan oil with goat cheese

Bruschetta´s Duo

Tomato and prosciutto ham

SALADS

Caprese

Slices of tomato and mozzarella cheese dressed with basil pesto

Caesar

Classic, with romaine lettuce, anchovies dressing and parmesan cheese

Da Vinci

Spinach, oyster mushrooms, Gorgonzola cheese and strawberry vinaigrette

Mona Lisa

Mixed fine lettuces, goat cheese, strawberry, pears and caramelized pecans

** At the Omni hotels we follow high quality standars, but eating raw meet holds a risk for you health.
Eat at your own risk



SOUPS

Shrimp Capuccino

With Pernod foam and parmesan

White Beans Cream Soup

Seasoned with porcini mushroom powder

Provenzal Aromatic Herbs Cream

Basil, parsley, coriander and lavender

PASTAS

Zucchini Spaghetti

With fried zucchini in creamy parmesan sauce

Bolognese Spaghetti

Accompanied with beef meat sauce

Alfredo style Fettuccini

The original butter and parmesan sauce

Linguini with Pesto

The original basil and pine nuts sauce

Linguini with Shrimps in Lime Sauce

With white sauce scented with lime zest

Penne Rigate in Three Cheeses Sauce

Gorgonzola, mozzarella and parmesan creamy sauce

Fettuccini with Chipotle Sauce

With butter, parmesan and chipotle sauce

Macaroni with Portobello in Truffle Sauce

Black truffle oil sauce

Carbonara Capellini

The original with bacon, onion and cream

Frutti di Mare Capellini

With fresh tomatoes and seafood sauce

**- All our pastas can be topped
with parmesan cheese at your choice -**



SPECIALTIES

Roasted Quail

Served with honey sauce and sauteed spinach

Ossobucco Giocondo

Simmered and finished in red wine sauce, accompanied with risotto au saffron

Canelonis with Lobster

Gratined with saffron sauce

Lasagna a la Bolognese

Classic, with beef meat sauce and creamy sauce, gratinated with three cheeses

Strawberry and Asparragus Risotto

Strawberries and natural asparragus, melted with butter and parmesan cheese

MAIN COURSES

Grouper Fillet al Cartoccio

With fresh tomato sauce, baby onions, olive oil, basil and tarragon guarnished with white rice and steamed vegetables

Sicilian style Salmon

Grilled salmon, served over peas puree and roasted peppers

Napoles style Scampi

Sauteed shrimps with butter, white wine, tomato and a dash of cream, guarnished with white rice

Sea Scallops Tuscan style

Sauteed in olive oil, shallots and fennel, accompanied with vegetables pearls and white rice

Steak Florentine style

Sirloin grilled and marinated in fine herbs, accompanied with foundant potatoes and steamed vegetables

Steak in Provolone Sauce

Grilled steak heart, gratinated with Provolone sauce, accompanied with steamed vegetables and pear potato

Parmesan Chicken

Chicken supreme breaded with parmesan cheese, accompanied with mixed vegetables and risotto au saffron



DESSERTS

The Artist's Palette

Delicious combination of home made ice creams resting over a giant cookie palette

Chocolate Piano

Served with a delicate English sauce

Tiramisu

Traditional mascarpone cheese with a delicious combination of Soleta cookies soaked in espresso

Dark Chocolate Warm Fondant

With hazelnut & burned milk caramel sauce, seasonal fruits and vanilla icecream

Tartufo

Dark and white chocolate mousse with raspberry and vanilla coulis

Crème Brulée

Of almonds and Amaretto

Assorted Ice Creams and Sorbets

Chocolate, vanilla, strawberry, pistachio, coconut and lime sorbet

