Nicoletta®

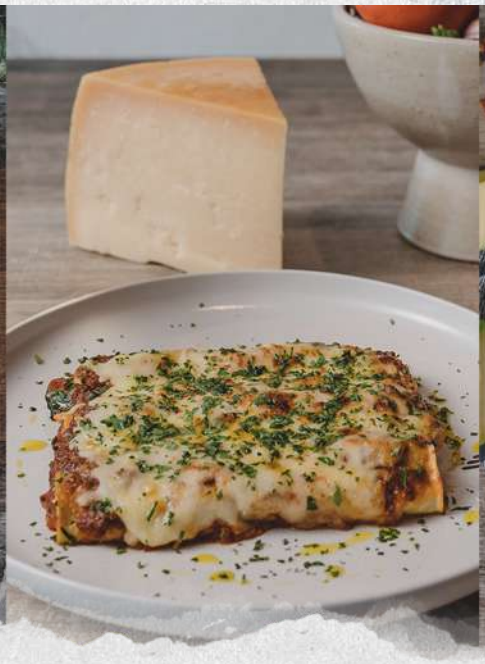
MODERN ITALIAN KITCHEN

ESPAÑOL

GRUPO ANDERSON'S® EST. 1963

MODERN ITALIAN KITCHEN

Con un toque exquisito de la gastronomía Italiana,
Nicoletta te hará descubrir platillos contemporáneos
que conservan toda la esencia de sus orígenes y cultura



MENÚ GOLD

ENTRADA
(A ELEGIR)

MINESTRONE
Sopa de verduras, pasta farfalle, pesto, jitomate guaje y queso parmesano

ASPARAGO A LA PARMIGIANA
Empanizados con salsa de tomate deshidratado, queso gratinado y orégano

SFERE DI PARMIGIANO
Esferas de queso parmesano en salsa de pimientos rostizado deshidratado, queso gratinado y orégano

PLATO FUERTE
(A ELEGIR)

CANNELLONI DI CARNI
Con bolognesa

CAPELLINI FRUTI DI MARE
En bisque de langosta al brandy

STEAK TRUFADO DE POLLO AL SARTÉN
Con risotto de coliflor, cebollas al marsala y jugo de ave

PASTA PROVENZALE
Con albahaca en oro y pesto de pistache

POSTRE
(A ELEGIR)

CANNOLIS 2 pzas
Rellenos con crema de mascarpone sobre una base de queso ricotta hecho en casa.

APPLE TART 1 PZA
(Para compartir)
Tarta de manzana con nutella y cajeta. Servidas con palomitas nitro de queso mascarpone y nuez tostada

$850 PESOS MEXICANOS
precio por persona

Incluye IVA. | No incluye Bebidas | Propina No Incluida | *El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA. Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas

MENÚ PLATINUM

ENTRADA
(A ELEGIR)

INSALATTA CESAR*
Con aderezo tradicional
y pecorino romano

CRISPY BABY CALAMARI
Con alioli de tomate deshidratado
y tártara deaceitunas negras

ARANCINI DE PATO
Con puré de camote con naranja,
reducción de higo y hojuela de oro

PLATO FUERTE
(A ELEGIR)

GNOCCHI
En mantequilla de salvia y salsa de
gorgonzola con prosciutto crujiente

TORTELLINI DE SHORT RIB
Con camote naranja, salsa de papa
trufada y jugo de carne natural al
vino tinto

SALMÓN EN TABLA DE CEDRO
Con espinaca y albahaca salteada,
pimientos rostizados, salsa
arrabbiata y limón confitado

PASTA PROVENZALE
Con albahaca en oro y pesto
de pistache

POSTRE
(A ELEGIR)

TARTA TENERINA
De chocolate con centro
semilíquido, helado de
pistache, salsa de Frangelico ®
y pistache troceado

CANNOLIS 2 pzas
Rellenos con crema de
mascarpone sobre una base de
queso ricotta hecho en casa

$ 1,050 PESOS MEXICANOS
precio por persona

Incluye IVA. | No incluye Bebidas | Propina No Incluida | *El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA. Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas

MENÚ BLACK

ENTRADA
(A ELEGIR)

CRISPY BABY CALAMARI
Con alioli de tomate deshidratado y tártara de aceitunas negras

CARPACCIO DI MANZO
De res con alcaparras al limón, aderezo de anchoas y mostaza, balsámico de higo

CARPACCIO BI TONNO*
Atún aleta amarilla y atún blanco acompañado con caviar (5 g), tomates cherry y vinagreta de limón

PLATO FUERTE
(A ELEGIR)

SHORT RIB
Glaseado con jus de oporto acompañado de espagueti de zucchini

RAVIOLE DE RICOTTA EN SALSA DE LANGOSTA
De tinta de calamar relleno de ricotta de oveja, salsa de langosta salteada en vino blanco con queso parmesano

CORDERO AL ROMERO/ RACK DE CORDERO
Al romero con puré de berenjena quemada y mermelada de dátil

PASTA PROVENZALE
Con albahaca en oro y pesto de pistache

POSTRE
(A ELEGIR)

TIRAMISÚ 24K
Cubierta crocante de chocolate bañado en oro

TARTA TENERINA
De chocolate con centro semilíquido, helado de pistache, salsa de Frangelico ® y pistache troceado

KISS ME 1 pza
(Para compartir)
Cheesecake con topping de queso ricotta hecho en casa, pistache troceado y salsa de frutos rojos. Presentado con tapa de choco-lipstick

$ 1,350 PESOS MEXICANOS
precio por persona

Incluye IVA. | No incluye Bebidas | Propina No Incluida | *El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA. Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas

BARRA LIBRE PREMIUM

$1,200 PESOS MEXICANOS
Precio por persona

($600 HORA ADICIONAL)

RON: Appleton Estate Signature Blend, Havana 7 años, Bacardí Blanco, Matusalem Platino, Matusalem Clásico, Captain Morgan Spiced, Zacapa Ambar

VODKA: Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Absolut Azul, Ketel One, Ciroc

WHISKY: Johnnie Walker Red Label, Johnnie Walker Black Label, Jack Daniel's, Jameson, Bulleit, Buchanna's 12, Bushmills Black Bush, Dewards 12

TEQUILA: Tradicional Reposado, Tradicional Plata, Patrón Silver, Don Julio Reposado, Dobel Diamante, 1800 Cristalino, Herradura Reposado, Don Julio Blanco, Casamigos Blanco

GINEBRA: Hendrick's, Boodles, Tanqueray, Bombay Sapphire, Beefeater

MEZCAL: 400 Conejos Reposado, 400 Conejos Espadin Joven, Amarás Joven, Ojo de Tigre Joven, Unión

LICORES: Torres 10, Bailey's

COGNAC: Hennesy V.S

CERVEZA: Nacional e importada

COCTELERÍA: Mixología de la casa

*2 horas de barra libre consumo mínimo, incluye mezcladores. No incluye el 15% de propina.
Todos nuestros precios incluyen IVA. Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas. Evite el exceso.

CAPACIDAD

Total: 147 personas

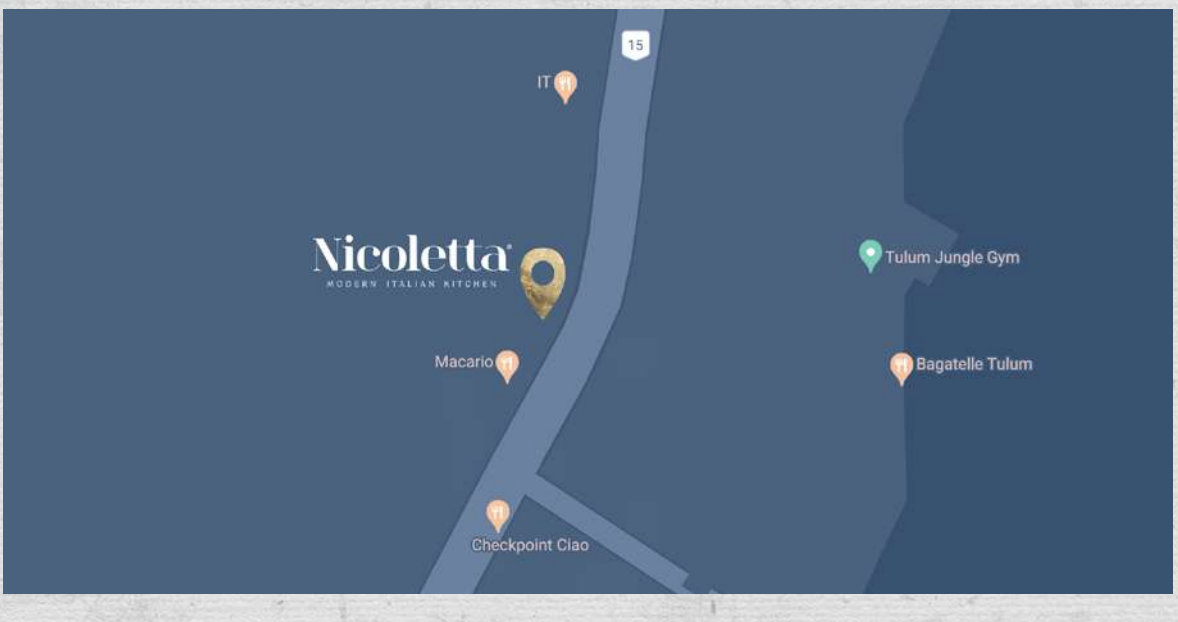
1 **Salón**
76 personas

2 **Terraza**
62 personas

3 **Bar**
9 personas

4 **Sanitarios**

UBICACIÓN



TEL. (998) 840-71 83/84

Carretera TULUM - BOCA PAILA KM 8 ZH

MODERN ITALIAN KITCHEN

Ventas & Grupos

ventas@andermail.com

(998) 840 7183/84

Dirección de Ventas

Juan Carlos Garza

juancarlos.garza@grupoandersons.com

@nicolettarestaurante nicolettarestaurante Nicoletta

WWW.NICOLETTARESTAURANT.COM

ORGULLOSO MIEMBRO

GRUPO ANDERSON'S EST. 1963

ILIOS Harry's PORFIRIO'S BAK MACARIO CAO EL SQUID ROE LA VICENTA HIROOF Bar Carlos & Charlie's Señor Frog's fred's Nicoletta