



NAVIDAD EN BEL MONDO



NAVIDAD EN BEL MONDO

CALLE VELAZQUEZ, 39, 28001 MADRID

MENU DI LUIGI VENTURO & GILBERTO RENNA , DA CONDIVIDERE



Para celebrar con vosotros esta fecha tan especial, la squadra de Bel Mondo os invita a disfrutar de la auténtica cucina italiana con elaboraciones frescas hechas en casa con un toque único de nuestros chefs, al más puro estilo Big Mamma.

PER INIZIARE



VITELLO TONNATO

Redondo de ternera española y una salsa típica de Piemonte elaborada con atún, anchoas, alcaparras y mayonesa.

BACCALÀ FRITO

Bacalao fresco frito de lo más crunchy, acompañado de patatas fritas y una salsa tártara.

CRUDO DI GAMBERI

Fresco carpaccio de carabineros, con caviar de aceite y un agua de tomate y lima.

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti hechos en casa con harinas italianos acompañados de almejas frescas, un toque de perejil y crema de patata.

STINCO POLENTA E FUNGHI

Codillo de cerdo al horno con una reducción de vino tinto, acompañado de polenta y setas de temporada.

DOLCI

BROWNIE CON CREMA DI GIANDUIA

Bizcocho de brownie casero con una última capa de crema de gianduaia, el chocolate de los dioses.

COCKTAILS & WINE

1 copa de vino / 1 Cocktail / Café & Agua



CHEF: Gilberto Renna / CHEF BARMAN: Ludovica Calise
MANAGER: Alessandro Schettino / IL CAPO: François Ginestet

NAVIDAD EN BEL MONDO

CALLE HORTALEZA, 118, 28001 MADRID

MENU DI LUIGI VENTURO & GILBERTO RENNA , DA CONDIVIDERE



To celebrate this special date with you, Bel Mondo squadra invites you to enjoy authentic Italian cuisine with fresh homemade preparations with a unique touch from our chefs, in the purest Big Mamma style.

PER INIZIARE



VITELLO TONNATO

Spanish beef round and a typical Piemonte sauce made with tuna, anchovies, capers and mayonnaise.

BACCALÀ FRITO

Crunchy fried fresh cod, accompanied by chips and tartar sauce.

CRUDO DI GAMBERI

Fresh shrimp carpaccio, with oil caviar and a tomato and lime water.

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Homemade spaghetti with Italian flour accompanied by fresh clams, a touch of parsley and potato cream.

STINCO POLENTA E FUNGHI

Baked pork knuckle with a red wine reduction, accompanied by polenta and seasonal mushrooms.

DOLCI

BROWNIE WITH GIANDUIA CREAM

Homemade brownie cake with a final layer of gianduaia cream, the chocolate of the gods.



COCKTAILS & WINE

1 glass of wine/ 1 Cocktail / Coffee & Water

CHEF: Gilberto Renna/ CHEF BARMAN: Ludovica Calise
MANAGER: Alessandro Schettino / IL CAPO: François Ginestet