

Menú

ENSALADAS

Cranberry

(lechuga, hongos, almendra caramelizada, aderezo poppy seed)

Honey mustard con pollo

(lechuga, repollo, zanahoria, tortila strips, aderezo honey mustard)

Oriental con fideos crujientes

(repollo morado, lechuga, edamame, manga, aderezo oriental)

Dátiles con palmito

(lechuga, nueces, tomate cherry, aguacate, aderezo balsámico)

Mexicana

(frijoles, maíz dulce, tomate, tortila chips, aderezo cilantro cremoso)

Mixta

(queso feta, tomate, pepino, maíz dulce, cranberry, aderezo balsamico)

Griega

(lechuga, tomate, pepino, queso feta, cebola, kalamata)

Fatush

(lechuga, tomate, pepino, rábano, pita chips, aderezo citrico)

Thai con pollo

(lechuga, repollo, zanahoria, aderezo de mantequilla de maní)

Ramen

(repollo, cebollín, mandarina, almendras, aderezo oriental)

Cesar con kale, aguacate y pollo

[lechuga, kale, parmesano, crutones, aderezo cremoso)

Brocoli con pollo

(uvas, almendras, aderezo cremoso de maracuyá)

*mínimo de 5 personas

Menú

ACOMPAÑAMIENTOS

Arroz chino (vegetariano)

(Zanahoria, brócoli, chile dulce, petit pois, huevo)

Arroz chino con pollo y carne

(Zanahoria, chile dulce, petit pois, huevo, pollo, carne)

Arroz con coco y plátano

(arroz jazmin, plátano maduro, semillas de ajonjolí negro)

Arroz mujaddra

(arroz con lentejas, cebolla dorada)

Arroz jazmín

(fideos y almendras doradas)

Arroz pilaf con verduras y perejil

[tipo jardinera, mantequilla, zanahoria, chile dulce, vainicas]

Gallo pinto

(arroz, frijoles negros, culantro, lizano)

Arroz con pollo sirio

(all spice, canela, nueces, hongos, fideos)

Arroz con pollo panameño

(aceitunas, alcaparras, chile dulce rojo, culantro)

Arroz Hashu

(carne molida, apio, all spice, piñones y nueces)

Arroz chaufa

(carne, polo, cebollin, jengibre)

Papas mini al horno

(paprika, hierbas, ajo)

PLATO FUERTE 2025

VITTORI
KITCHEN

Menú

ACOMPANIAMIENTOS

Vainicas, hongos y papa rostizada 

(hongo cremini, vainica fina)

Tian de vegetales con reducción balsámica 

(berenjena, zucchini, tomate)

Couscous israelí con garbanzo y hongos

(pasta aperlada, cebolla, mantequilla)

Couscous israelí con pollo o con queso

pasta aperlada, pollo o queso fresco, garbanzos, cebolla, mantequilla)

Souffle de maíz dulce

(pastel dulce decorado con granos de maiz)

Souffle de ayote

(Crust de pecanas y nueces)

Brócoli y papa gratinado

(salsa bechamel con queso cheddar)

Berenjena con tahini 

(almendras doradas, paprika, ajo, perejil)

Arroz con palmito 

(Palmito, hongos, crema, parmesano)

Papas en crema 

(cebolla, ajo, crema dulce, queso mozzarella)

Yuca al mojo 

(cebolla, ajo, perejil, mantequilla, limon)

Berenjena a la parmesana

(berenjena apanada, pomodoro, mozzarella, parmesano)

Menú

PASTAS

Pad-thai de pollo

(fideos de arroz, chile dulce, zanahoria, vainicas, mani)

Chop-suey con pollo y verduras

(fideos, brócoli, chile dulce, apio, zanahoria, fajitas de pollo)

Pasta bolognese pomodoro

(carne molida, tomate, salsa pomodoro)

Penne a la vodka

(pimienta cayena, salsa pomodoro, crema dulce, parmesano)

Lasagña de pollo o carne

(salsa bechamel, mozzarella, salsa pomodoro)

Lasagña de vegetales

(salsa bechamel, mozzarella, salsa pomodoro, espinaca, hongos)

Farfalle en salsa cremosa de teriyaki con salmón

(pasta de lacitos, trozos de salmón, cebollín)

Linguini teriyaki con hongos

(hongos blancos, ajo, queso parmesano)

Fetuccini al pesto cremoso con pollo

(pesto casero, albahaca, crema, queso parmesano)

Spaghetтини al olio con hongos

(spaghetti delgado, hongos blancos, perejil, ajo, mantequilla)

Menú

AVES

Pollo agridulce con ajonjolí

(fillet opción oriental, maicena, ajonjolí blanco)



Pollo con mostaza y garbanzo

(cuartos y fillet, salsa de soya, miel, curry, jengibre)

Pollo con apricot (albaricoque)

(cuartos y fillet, cebolla caramelizada, almendras doradas, perejil)

Pollo marroquí

(cuartos y fillet, chile dulce rojo, paprika, garbanzos, aceitunas)

Stir-fry de pollo con verduras

(fillet, salsa de soya, miel, maicena, zanahoria, brócoli, chile dulce)

Pollo al curry

(fillet, leche de coco, garbanzo, jengibre, cilantro)

Pollo teriyaki

(fillet, brocoli, salsa de soya, azúcar, jengibre, maicena)

Pollo a la naranja con papas

(cuartos y fillet, jugo de naranja natural, perejil, salsa inglesa)

Pollo con especias y tomate cherry

(cuartos y fillet, sumac, jerusalem spice)

Tamal de yuca con pollo

(salsa de tomate, aceituna, ciruela pasa)

Pollo al horno con curcuma y papas

(cuartos y fillet, sumac, cebolla en juliana, miel de datiles)

Pollo con cranberry y naranja

(cuartos y fillet, jugo de naranja, azúcar moreno)

*mínimo de 5 personas

Menú

PESCADOS

Corvina marroquí

(paprika, garbanzos, chile dulce rojo)

Tilapia marroquí

(paprika, garbanzos, chile dulce rojo)

Corvina en crema de mostaza

(crema, mostaza, vino blanco)

Tilapia en crema de mostaza

(crema, mostaza, vino blanco)

Corvina al ajillo

(chile dulce rojo, perejil, ajo, mantequilla)

Tilapia al ajillo

(chile dulce rojo, perejil, ajo, mantequilla)

Dedos de corvina apanados

(panko, limón)

Dedos de tilapia apanados apanados

(panko, limón)

Salmón teriyaki

(salsa de soya, azúcar, brócoli)

Salmón con alcachofa y tomate seco

(aceitunas negras, vino blanco, perejil)

PLATO FUERTE 2025

VITTÓRI
KITCHEN

Menú

CARNES

Blehad con papas

(Albóndigas ovaladas, perejil, comino, papas)

Kefte Marroquí

(Albóndigas ovaladas en salsa de limon, curcuma y apio)

Kefte agridulce

(albóndigas de carne molida, salsa de tamarindo, nueces o piñones)

Moussaka

(Pastel de carne griego con berenjena, papa y bechamel)

Rollitos de carne con berenjena

(carne molida, al spice, curcuma)

Ropa vieja (carne mechada)

(chile dulce, apio, zanahoria, cebolla, salsa de tomate)

Carne mechada para taco

(cebolla, ajo, all spice, orégano, jugo de naranja)

Pastel de masa casera

(huevo, papa, aceitunas, verduras)

Beef and broccoli

(tiras de carne en salsa oriental con jengibre y ajo)

Lomo saltado

(chile dulce, tomate, cebolla morada, papas)

Bolas de cordero con garbanzo rostizado

(perejil, cebolla, all spice)

Menú

CARNES

Lomo con reducción de vino tinto

(cola de lomo a larga cocción, romero, zanahoria, papas)

Lomo en salsa chipotle con garbanzo

(cola de lomo a larga cocción, chile chipotle, salsa de tomate)

Lomo con hongos y papas

(fajitas de lomo en su jugo)

Brisket en su jugo con hongos salteados

(pecho a larga cocción, salsa a base de sus jugos)

Brisket agridulce

(pecho a larga cocción, ciruela pasa, albaricoque)

Brisket con dátiles

(pecho a larga cocción, especias y vino tinto)

Carne guisada

(quititeña a larga cocción, tomate, tomillo, zanahoria)

Lomito a la pimienta

(lomito sellado término medio, granos de pimienta entera)

Lomito con reducción de vino tinto

(lomito sellado término medio, vino tinto, romero)

Lomito en su jugo con hongos salteados

(lomito sellado término medio, hongos cremini)

Pastrami importado (certified Angus Beef)

(salsa agridulce con miel y mostaza)