

15
PISO
QUINCE
BY LIDOTEL

MENÚ

RESTAURANTE

ENTRADAS



CARPACCIO DE LOMITO

REF. 23

Láminas de lomito, emulsión de trufa, aderezo pesto, acompañado de champiñones, tomate cherry frescos con alcaparras crocantes y parmesano reggiano.

CEVICHE CLÁSICO

REF. 19

Dados de pescado blanco marinados en limón y leche de tigre, ají dulce, cebolla morada, aromatizado con cilantro.

BERENJENA CROCANTE

REF. 17

Berenjena empanizada, tomate cherry y mozzarella de búfala preparado con tomillo, albahaca, aderezo pesto, gratinada con mozzarella y parmesano reggiano.

CREMA DEL DÍA

REF. 15

Calabacín y zanahorias confitadas, caldo de vegetales y dados de queso blanco.

CHUPE DE POLLO

REF. 18

Caldo a base de pollo, dados de pollo, verduras variadas, vegetales, maíz, crema y queso blanco.

CHUPE DE CAMARONES

REF. 19

Caldo a base de camarones, camarones, verduras variadas, vegetales, maíz, crema y queso blanco.

SOPA DEL DÍA

REF. 15

Caldo a base de pollo, dados de pollo, verduras variadas, vegetales, aromatizadas con cilantro.

IMPUESTO AGREGADO.

INFORMAR AL MESONERO CUALQUIER INTOLERANCIA O ALERGIA.

HAMBURGUESAS/ DELI / SANDWICH



CLUB SANDWICH PISO QUINCE

REF. 23

Pan cuadrado tipo americano, pechuga de pollo plancha, tocineta, huevo frito, jamon, queso amarillo, lechuga, tomate y salsas tradicionales, acompañado de papas fritas.

DELI GRANJERO

REF. 18

Pan deli elaborado en casa, milanesa de pollo crispy gratinado con queso tipo americano, tomate manzano, lechuga, salsa de la casa, acompañado de papas fritas.

HAMBURGUESA PISO QUINCE

REF. 21

Pan brioche elaborado en casa, 200gr de carne de lomito, vegetales frescos, champiñones salteados, cebolla caramelizada, queso cheddar y tocineta crocante.

HAMBURGUESA POLLO CRISPY

REF. 21

Pan brioche elaborado en casa, pechuga de pollo empanizada, vegetales frescos, queso cheddar y tocineta crunch.

HAMBURGUESA CON QUESO

REF. 16

Pan brioche elaborado en casa, 200gr carne de lomito y queso cheddar.

DELI PHILLY CHESSE

REF. 20

Pan deli elaborado en casa, 220 gramos de lomito al grill, cebolla caramelizada a la plancha, queso cheddar y salsa ranch.

DELI TRADICIONAL (JAMÓN Y QUESO)

REF. 16

Pan deli elaborado en casa, jamón cocido, queso amarillo, vegetales frescos y salsas tradicionales.

IMPUESTO AGREGADO.

INFORMAR AL MESONERO CUALQUIER INTOLERANCIA O ALERGIA.

PASTAS Y RISOTTOS



LINGUINIS CUATRO QUESO REF. 22

Linguinis salteados, salsa a base de parmesano reggiano, queso gorgonzola, emmental y queso cheddar.

ESPAGUETTI BOLOGNA REF. 19,50

Espaguetis salteados, salsa a base de tomate con carne a cocción lenta, aromatizado con albahaca.

LINGUINIS CARBONARA (A LA CREMA) REF. 19,50

Linguinis salteados, tocineta, cebolla, parmesano reggiano a la crema.

LINGUINIS FRUTTI DI MARE REF. 29

Linguinis salteados, camarones, calamares, vieiras, pulpo, al aglio e olio, aromatizado con albahaca y eneldo.

RISOTTO FRUTTI DI MARE REF. 30

Arroz arborio, camarones, calamares, vieira y pulpo cocido con fondo de camarones, aromatizado con albahaca y eneldo.

RISOTTO FUNGHI REF. 27

Arroz arborio, champiñones y hongos porcini salteados, aromatizado con trufa y parmesano reggiano.

RISOTTO PRIMAVERA CON POLLO REF. 26

Arroz arborio salteado con dados de pollo y vegetales, pimentón ahumado y parmesano reggiano.

IMPUESTO AGREGADO.

INFORMAR AL MESONERO CUALQUIER INTOLERANCIA O ALERGIA.

ENSALADAS



ENSALADA CÉSAR DE POLLO

REF. 19,99

Lechuga romana, aderezo César, crutones, acompañando de pollo al grill, parmesano reggiano y tocineta crunch.

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA

REF. 19

Lechuga romana, aderezo César, crutones, parmesano reggiano y tocineta crunch.

ENSALADA CÉSAR DE CAMARONES

REF. 23

Lechuga romana, aderezo César, camarones salteados, crutones, parmesano reggiano y tocineta crunch.

ENSALADA DE QUESO CABRA

REF. 20

Lechuga romana, aderezo miel/mostaza, dados de aguacate, tomate cherry, cebolla morada, aceitunas negras y esferas de queso cabra cubiertas con semillas de sésamo.

ENSALADA CAPRESE

REF. 20

Tomate manzano, mozzarella preparada, aderezo pesto, mezclum de aceitunas negras y tomate Cherry.

IMPUESTO AGREGADO.

INFORMAR AL MESONERO CUALQUIER INTOLERANCIA O ALERGIA.

CARNES



CENTRO DE LOMITO

REF. 29

Opciones de salsa:

- Pimienta
- Finas Hierbas
- Champiñones

PUNTA ANGUS PRIME (300GR)

REF. 45

Corte importado de punta trasera angus prime 300gr cocido al grill, acompañado de espárragos.

RIB EYE ANGUS 500GR (corte importado premium):

REF. 69

Corte importado rib eye angus prime 500gr, cocido al grill acompañado de espárragos.

TODAS NUESTRAS CARNES TIENEN DOS
(02) ACOMPAÑANTES.

IMPUESTO AGREGADO.

INFORMAR AL MESONERO CUALQUIER INTOLERANCIA O ALERGIA.

PESCADOS

AVES



CHURRASCO DE RÓBALO REF. 28

Churrasco de róbalo.

OPCIONES:

- Al ajillo
- Menier
- Eneldo y alcaparras

SALMÓN CON VEGETALES REF. 32 SALTEADOS

Churrasco de salmón al grill, mix de vegetales bebé salteados.

CHURRASCO DE POLLO REF. 22,50 AL GRILL

Churrasco de pollo marinado, ajo, pimienta, sal, cocido al grill.

PECHUGA DE POLLO REF. 23,50 A LA PLANCHA

Pechuga de pollo mariposa, marinado en ajo, pimienta y sal.

MILANESA REF. 26 A LA PARMESANA

Pechuga de pollo mariposa empanizada, salsa napolitana, gratinada con queso mozzarella y parmesano reggiano.

TODAS NUESTRAS CARNES TIENEN DOS
(02) ACOMPAÑANTES.

IMPUESTO AGREGADO.

INFORMAR AL MESONERO CUALQUIER INTOLERANCIA O ALERGIA.

ACOMPÑANTES



PAPAS FRITAS

Papas fritas tradicionales con sal, pimienta y salsa de tomate.

PAPAS BEBÉ SALTEADAS

Papas criollas BB crujientes, salteadas con romero, ajo, mantequilla, perejil, sal y pimienta.

VEGETALES SALTEADOS

Calabacín BB, zanahoria BB, tomate cherry, pimentón rostizado, cebolla rostizada y espárragos salteados con aceite de oliva, mantequilla, sal y pimienta.

ARROZ ASIÁTICO

Arroz salteado con zanahoria, calabacín, pimentón, jengibre, tallos de cilantro y cebollín, salsa de soya, aromatizado con aceite de sésamo.

ENSALADA CÉSAR

Lechuga romana, aderezo César, crutones, parmesano reggiano y tocineta crunch.

ENSALADA VERDE

Lechuga romana, aderezo miel/mostaza, dados de aguacate, tomate cherry, cebolla morada y aceitunas negras.

ENSALADA CAPRESE

Tomate manzano, mozzarella preparada, aderezo pesto, mézclum de aceitunas negras y tomate cherry.

PURÉ DE PAPAS

Papa procesada, crema, mantequilla, parmesano reggiano, sal y pimienta.

IMPUESTO AGREGADO.

INFORMAR AL MESONERO CUALQUIER INTOLERANCIA O ALERGIA.

MENÚ INFANTIL



TENDER DE POLLO

REF. 14

PASTA BOLOGNA

REF. 14

Espaguetis salteados, salsa a base de tomate con carne a cocción lenta, aromatizado con albahaca.

PASTA CUATRO QUESOS

REF. 13

Linguinis salteados, salsa a base de parmesano reggiano, queso gorgonzola, emmental y queso cheddar.

HAMBURGUESA DE QUESO

REF. 14

Pan brioche elaborado en casa, 200gr carne de lomito y queso cheddar.

IMPUESTO AGREGADO.

INFORMAR AL MESONERO CUALQUIER INTOLERANCIA O ALERGIA.

POSTRES

TRES LECHEs

REF. 11

PANNA COTTA DE FRESA
/ PARCHITA

REF. 11

BROWNIE CON HELADO

REF. 13

