

# Alfredo's

LA CASA DEL FETTUCCHINE

## Aperitivos

Almejas al Vapor Con vino blanco, mantequilla y aceite de oliva (18)	\$ 145.00
Salsa Marinara y Especies (18)	\$ 145.00
Aguachile Alexis Con Camarón	\$ 185.00
Mixto Camarón & Callo	\$ 255.00
Ceviche de Pescado Alexis (4 tostadas)	\$ 185.00
<i>Pan de Ajo</i>	\$ 70.00

## Pastas Hechas en Casa

Fettuccine ( <i>crema, mantequilla y queso parmesano</i> )	
Alfredo	\$ 215.00
Con Camarón	\$ 295.00
Con Pollo	\$ 270.00
con Almeja	\$ 235.00
Tagliatelle alle Vongole ( <i>vino blanco, ajo, aceite de oliva y perijil</i> )	\$ 235.00
Cioppino de Pescado y Marisco con Pasta	\$ 290.00
Pappardelle al Pomodoro	\$ 195.00
Con Almeja	\$ 235.00
Con Albóndigas	\$ 235.00
Pappardelle Boloñesa Alfredo	\$ 270.00
Media orden de Pasta (Alfredo, Pomodoro Mantequilla)	\$ 110.00

## Ensaladas

Ensalada Mixta Alfredo	\$ 145.00
Con Camarón	\$ 270.00
Con Pollo	\$ 250.00
Con Pescado al mojo de ajo	\$ 235.00
Ensalada Cesar	\$ 160.00
Con Pollo	\$ 250.00
Ensalada de Roquefort (Con Tomate y Tocino)	\$ 160.00
<i>Media orden de Ensalada de la Casa</i>	\$ 90.00

## De La Tierra

Ribeye 350grs	\$ 435.00
New York 250grs	\$ 305.00
Mar y Tierra (con camarón jumbo)	
Ribeye 350grs	\$ 530.00
New York 250grs	\$ 430.00
Pollo Cordon Blue (jamón de pavo y queso)	\$ 270.00
Acompañado de papa al horno y vegetales	

## De La Mar

Camarón al gusto	
Diabla	\$ 290.00
Al ajo	\$ 290.00
Empanizado	\$ 290.00
Pescado fresco	
Empanizado	\$ 185.00
Al ajo	\$ 185.00
Enpapelado	\$ 210.00
Acompañado de arroz y vegetales	

## Postres

Pastel de Zanahoria Con Queso Crema	\$ 65.00
Pastel de Chocolate y Especies	\$ 70.00
Plato de quesos con frutos secos y neuses	\$ 130.00

## Botellas de vino

Malbec Argentino	\$ 325.00
Cabernet Sauvignon Chileno	\$ 360.00
Merlot French	\$ 395.00
Copa de vino de la casa (Merlot o Cabernet)	
Una Copa ( 6 onzas)	\$ 75.00
Una copa y media (9 onzas)	\$ 110.00

\*Todo el producto es local, hecho en casa y silvestre\*