

MENÚ

PLÁCIDO

BIENVENIDOS A

PLÁCIDO

Ubicado en Vianova Stone Gallery | Distrito Creativo, **Plácido** es un rincón donde el diseño y la pasión por Italia se encuentran... Cada plato celebra la esencia de la **Cucina Italiana d'Autore**, fusionando tradición, creatividad y sabor.

Disfruta una experiencia culinaria envolvente, donde la belleza natural de la piedra y el arte gastronómico italiano se combinan para crear momentos memorables.

DESAYUNOS O BRUNCH

Todos los días de 9:00 a.m. a 11:30 a.m.

Bowl de Yogur Griego 🌿 \$30.000

Granola hecha en casa, yogur griego, fresas, peras al vino tinto y tomates secos.

Focaccia Liguria \$34.000

A elección huevo *poché* o revuelto.

Salchicha italiana, stracciatella, salsa *bianca* y mézclum de lechugas.

Fritatta de Huevo y Papa \$34.000

Tortilla de huevo con mayonesa trufada, prosciutto, tostadas de focaccia y tomatina.

Cacerola Sicilia 🌿 \$34.000

Huevos, salsa sicilia, albahaca, quesos, tostadas de focaccia.

Tostada Torino \$34.000

Huevo frito con pan de masa madre, osobuco desmechado, aguacate y mézclum de lechuga.

Focaccia Romana \$36.000

A elección huevo *poché* o revuelto.

Salmón, stracciatella, salsa *bianca* y mézclum de lechugas.

Crosissant Planchado \$37.000

Croissant tostado a la plancha, con omelette, salsa *bianca*, jamón artesanal y reducción de balsámico.

Crosissant Di Mortadela 🥜 \$46.000

Croissant de mantequilla, relleno de mortadela italiana, tomates secos, stracciatella y salsa pesto.

BURBUJAS ITALIANAS

La chispa perfecta para comenzar el día al estilo italiano...

Mimosa \$32.000

Dulce y cítrica a base de prosecco y zumo de naranja.

Cinzano & Pomelo \$37.000

Cítrico y ligeramente amargo, a base de vermouth rosso y toronja.

Aperol Spritz \$40.000

Refrescante y frutal, hecho con aperol, prosecco y soda.

Limoncello Spritz \$44.000

Ron especiado, licor anizado, fassionala y limón.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Nuestros productos son elaborados en una cocina que utiliza los siguientes ingredientes:
trigo (gluten), leche (lactosa), huevo, soya y nueces. Además, en algunas de nuestras preparaciones se emplean crustáceos y pescado. Recomendamos que las personas con alergias alimentarias tengan precaución y consulten con nuestro personal antes de realizar cualquier pedido.

GUÍA DE SABORES

★ Recomendado del Chef

🌿 Vegetariano

🥜 Contiene nueces

🐚 Contiene mariscos

ENTRADAS

Crema Di Pomodoro 🌿 \$30.500
Crema de tomate con pesto verde, hilos de crema de leche, crujiente de miel y tostones de pan de masa madre.

Con adición de pollo \$51.500

Bruschettas di Pomodoro 🌿 \$31.500
Bruschettas en pan de masa madre, con tomate san marzano, stracciatella, parmigiano regiano, reducción de balsámico y aceite de oliva extra virgen.

Arancini \$31.500
Croqueta de risotto rellena de setas, servida con camarones, pulpo y calamares a la tomatina.

Aceitunas 🐚 \$39.000
Mix de aceitunas, prosciutto y focaccia.

Stracciatella Bari \$46.000
Stracciatella con pesto, balsámico, tomate san marzano, prosciutto, pan de masa madre y focaccia.

Burrata Tomatina 🌿 \$48.000
Burrata con tomatina, reducción de balsámico, aceite de oliva, pesto y tostones de pan.

Burrata Tibia 🌿 \$56.700
Con mermelada de tomates, aceitunas, tomates deshidratados y tostones de pan de masa madre.

Focaccia Chef Mont 🥜 \$62.000
Con mortadela de pistacho, porchetta, stracciatella, tomates secos, albahaca y reducción de balsámico, chips, salsa de la casa y mézclum de lechuga.

Pulpo con Gnoquis \$90.000
Pulpo al grill en gnoquis artesanales en salsa de pepperoni, pomodoro y ensaladilla fresca.

IDEALES PARA COMPARTIR

Entre 3 y 4 personas

Carpaccio en Pizza ★ \$64.000
Láminas de solomito sobre una base de pizza crocante, mayonesa de trufa, con aceite de sésamo, nube de parmigiano regiano, reducción de balsámico, rúcula, aceite de oliva extra virgen.

Fritti Mixti 🐚 \$65.000
Frito de mariscos con mayonesa de limón, salsa coctel y salsa picante de peperoncini.

Tabla Lombardia 🥜🐚 \$72.000
Prosciutto, salami, guanciale, porchetta, mortadela de pistacho, jamón de bondiola, dip de stracciatella con tomates secos, tapenade de aceitunas y anchoas, salsa pesto y tostadas de pan.

Pizza Fria Salmón \$72.000
Masa extra delgada y crujiente, aderezo fungo, mézclum de lechugas, salmón semi curado, guanciale tostado, hinojo fresco, reducción de balsámico y tomates deshidratados.

PRIMO PLATO

Fetuccini con Ragú Boloñese	\$45.000
Mezcla de carne de res y cerdo cocinado a fuego lento con tomates, guanciale y vino tinto.	
<i>Con adición de stracciatella</i>	<i>\$54.000</i>
Spaguetti Cacio e Pepe 🍴	\$45.000
Crema de pimientas y parmegiano.	
Gnoquis a la Alfredo	\$47.000
En salsa cremosa con vino blanco, jamón artesanal y parmigiano.	
Maccheroni 🍴	\$48.000
Pasta corta con ragú rojo de setas y crema.	
<i>Con adición de pollo</i>	<i>\$69.000</i>
Papardelle Relleno 🍴🍴	\$51.000
Pasta rellena de ricotta, espinaca con salsa de espinaca y queso grana padano y nueces garrapiñadas.	
<i>Con adición de guanciale</i>	<i>\$69.000</i>
<i>Con adición de pollo</i>	<i>\$72.000</i>
Risotto al Funghi 🍴	\$51.000
Risotto con ragú de hongos y stracciatella.	
<i>Con adición de pollo</i>	<i>\$72.000</i>
Spaguetti a la Carbonara ★	\$56.000
Guanciale hecho en casa, con una mezcla de queso parmegiano, grana padano y yemas de huevo.	
Treccé de Camarones 🍴	\$61.000
Pasta corta con camarones cremosos y tomates en dos cocciones.	
Tortellini de Osobuco	\$68.000
Relleno de osobuco braseado, servido en salsa cremosa con sus jugos y prosciutto, pesto y balsámico.	
Fetuccini con Solomito y Hongo	\$73.000
Pasta fresca en salsa cremosa con julianas de solomito y un mix de hongos .	
Arroz Meloso de Mariscos 🍴	\$110.000
Estilo risotto más caldoso con camarones, calamares, pulpo, mayonesa de limón y salsa pesto.	
<i>Con adición de langosta</i>	<i>\$149.000</i>

ENSALADAS

Ensalada Plácido 🍴🍴	\$52.000
Bowl de burrata, mix de lechugas, tomatina, berenjenas encurtidas, aderezada con aceite de sésamo, reducción de balsámico y nueces garrapiñadas.	
<i>Con adición de pollo</i>	<i>\$73.000</i>
<i>Con adición de solomito</i>	<i>\$91.000</i>
Ensalada Valenti	\$52.000
<i>Pollo o solomito</i> Selección de mix de lechuga aderezada con una vinagreta fungi, champiñones frescos, tomates rostizados, pasta trece, pesto y granapadano.	
Porción ensalada Plácido	\$16.000
<i>Ideal para acompañar tu plato</i>	

PROTEÍNAS

Cotoletta de Pollo	\$67.000
Cotoletta de pollo apanada, rellena de guanciale, mermelada de tomate y mozzarella acompañado de pasta en salsa <i>bianca</i> .	
Porchetta de Cerdo	\$69.000
Tocino de cerdo arrollado relleno con tomates secos, albahaca y acompañado de orzo en salsa de cebollas caramelizadas al balsámico.	
Calamar Relleno 🐙★	\$70.000
Calamaretti ripieni en salsa putanesca, con spaghetti al burro y gremolatta.	
Salmón Milán	\$72.000
Salmón con mayonesa de limón, pan gratato y gnoquis con salsa alfredo.	
Pesca Bianca	\$78.000
<i>Pesca bianca</i> sobre ensalada de pasta orzo, salsa de limón y ensaladilla fresca.	
Solomito Carbonara	\$87.000
Solomito en salsa carbonara con gnoquis al alfredo.	
Pollo Deshuesado a la Trufa	\$90.000
Con mantequilla de trufa, fettuccini al burro y ensalada fresca.	
Ossobuco de Res ★	\$120.000
Ossobucco de res cocinado a baja temperatura por 72 horas con risotto al parmesiano. (Ideal para compartir)	

ADICIONES

Granapadano (20gr)	\$7.000	Cesta de pan de masa madre	\$20.000
Stracciatella (100gr)	\$17.000	Pollo (200gr)	\$21.000
Prosciutto (40gr)	\$17.000	Salmón (200gr)	\$37.000
Guancile (30gr)	\$18.000	Solomito (220gr)	\$39.000
Burrata (100gr)	\$18.000	Langosta (80gr)	\$39.000

PIZZAS

Pizza Margarita 🍕	\$52.000	Pizza Verdi 🍀	\$65.000
Pizza con base roja, mozzarella, tomate rostizado marinado, hojas de albahaca, queso parmesiano y stracciatella.		Pesto, mozzarella, stracciatella, mortadela de pistacho y reducción de balsámico.	
Pizza Hawaiana	\$59.000	Pizza Di Manzo	\$68.000
Salsa pomodoro, mozzarella, jamón artesanal y piña asada.		Salsa <i>bianca</i> , salsa pesto, mozzarella, solomito de res y queso grana padano.	
Pizza Guanciale	\$60.000	Pizza Burrata y Pepperoni	\$75.000
Pizza en base <i>bianca</i> , salsa <i>bianca</i> , guanciale, tocineta, mozzarella y parmesano.		Pizza en base de pomodoro con burrata, pepperoni, miel picante, rúcula y berengenas encurtidas.	
Pizza de Salmón	\$60.000		
Salsa pomodoro, salmón ahumado curado, rúcula, stracciatella y gremolatta.			

POSTRES

Volcán de chocolate	\$29.000
Cremoso de chocolate acompañado con helado de vainilla.	
Tarta vasca	\$29.000
Tarta cremosa de quesos con crema de zapallo.	
Tiramisú clásico	\$31.000
Tradicional postre italiano elaborado con capas de queso, bizcocho de café y un delicado toque de cacao.	
Cannoli de miel	\$32.000
Galleta crocante de miel rellena de crema de merengue y pistacho acompañada con helado de vainilla.	
Pizza Dolce	\$45.000
Base artesanal tibia con stracciatella fresca, moras ácidas, peras al vino y un rico coulant de chocolate.	

EL ARTE DEL CAFÉ

De autor		Tradicionales	
<i>El equilibrio perfecto entre el espresso italiano y el licor</i>			
Cristallo Rosso	\$25.000	Americano	\$8.000
Cinzaso rosso, gaseosa de toronja y espresso.		Espresso	\$7.000
Carajillo	\$35.000	Machiato	\$9.000
Dulce y tostado a base de licor 43 y espresso doble.		Doble	\$11.000
Espresso Martini	\$40.000	Capuccino	\$9.000
Coctel cremoso e intenso preparado con vodka, licor de café y espresso doble.		Leche de almendras	\$12.000
		Latte	\$9.000
		Leche de almendras	\$12.000
		Frio	\$12.000
Aromática Plácido		\$9.000	

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Nuestros productos son elaborados en una cocina que utiliza los siguientes ingredientes: trigo (gluten), leche (lactosa), huevo, soya y nueces. Además, en algunas de nuestras preparaciones se emplean crustáceos y pescado. Recomendamos que las personas con alergias alimentarias tengan precaución y consulten con nuestro personal antes de realizar cualquier pedido.

INFORMACIÓN PROPINA

Le informamos que este establecimiento sugiere una propina equivalente al 10% del valor total de la cuenta.

**Esta propina es completamente opcional y podrá ser aceptada, rechazada o ajustada por el cliente de acuerdo con su satisfacción respecto al servicio recibido.

Para su conveniencia, le solicitamos que, al momento de pedir la cuenta, indique al personal si desea que la propina sea incluida en la factura o el valor que desea asignar como propina según lo considere adecuado.

INFORMACIÓN DE IMPOCONSUMO

Todos nuestros precios incluyen el 8% de Impoconsumo, conforme a la normativa vigente.

PLÁCIDO

Calle 31 # 45 - 11, Perpetuo Socorro
@placidoestaurante

@placidoestaurante

