

Nicoletta®

HANDCRAFTED ITALIAN KITCHEN



PLAYA DEL CARMEN

POSDAS



## HANDCRAFTED ITALIAN KITCHEN

Nicoletta te hará descubrir platillos contemporáneos que conservan toda la esencia de sus orígenes y cultura





## MENÚ PLATINUM

### ENTRADA

(A ELEGIR)

**ESFERAS DE PARMESANO** 3 pzas  
En salsa de pimientos rostizados. Finalizado con reducción de higo

**CAESAR NICOLETTA\***  
Cogollos de lechuga, queso grana padano y anchoas

**VITELLO TONNATO\*** 90 g  
Carpaccio de filete a la pimienta, bañado en salsa de ventresca. Finalizado con alcaparras, aceite de oliva, hoja de orégano y limón

### PLATO FUERTE

(A ELEGIR)

**SPAGHETTI CACIO E PEPE**  
Mantequilla, queso pecorino romano, albahaca y pimienta negra

**POLLO PROVENZAL** 600 g  
Marinado con vino blanco y romero. Acompañado de espinacas salteadas

**SALMÓN CON GREMOLATA DI PISTACCHI** 300 g  
A la plancha con gremolata de queso grana padano, olivas, chile seco y limón

**LASAGNA**  
Tradicional con bolognesa, bechamel y queso parmesano

### POSTRE

(A ELEGIR)

**TIRAMISÚ**  
(Para compartir)  
Crema de mascarpone con amaretto y capas de soletas humectadas con café. Terminado con cocoa en polvo

**HELADOS & SORBETE** 1 pza  
Vainilla, chocolate, pistache, stracciatella y mandarina

**\$ 900 PESOS MEXICANOS**  
precio por persona

Incluye IVA. | No incluye Bebidas | La propina no va incluida | \*El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA | Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas



## MENÚ BLACK

### ENTRADA

(A ELEGIR)

#### CRUDO DE ATÚN\* 80 g

Tartar de atún con frutas de temporada, albahaca, jugo de limón y aceite de oliva

#### BURRATA & ZUCCHINI

Con avellanas, aceite de oliva y ralladura de limón

#### CARPACCIO DI MANZO AL

##### TARTUFO\* 100 g

Con arúgula, alioli de olivas negras y queso parmesano

### PLATO FUERTE

(A ELEGIR)

#### PAPPARDELLE

##### FUNGHI E TARTUFO

Cremini, shitake, trufa negra y vino blanco

#### PULPO AL FORNO 400 g

Con conserva de tomate, pimientos encurtidos y romero

#### LOBINA ALLA PUTTANESCA 250 g

Al horno con chile quebrado y vino blanco

#### GNOCCHI AL BOLOGNESE 180 g

### POSTRE

(A ELEGIR)

#### TIRAMISÚ

(Para compartir)

Crema de mascarpone con amaretto y capas de soletas humectadas con café. Terminado con cocoa en polvo

#### TARTA TENERINA

De chocolate con centro semilíquido, helado de pistache, salsa de Frangelico y pistache troceado

**\$ 1,200 PESOS MEXICANOS**  
precio por persona

Incluye IVA. | No incluye Bebidas | La propina no va incluida | \*El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quién lo solicita SSA | Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas

# BARRA LIBRE PREMIUM

\$1,000 PESOS MEXICANOS

Precio por persona

(\$500 hora adicional)

**RON:** Appleton Signature Blend, Bacardi Blanco, Captain Morgan Spiced, Havana Club 7Y, Matusalem Platino, Zacapa Centenario 23Y

**VODKA:** Grey Goose, Ketel One Original, Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Stolichnaya

**WHISKY:** Buchanan's 12Y, Bushmills Black Bush, Dewar's 12Y, J Walker Black Label, J Walker Red Label, Jack Daniel's

**TEQUILA:** 1800 Cristalino, Casamigos Blanco, Cuervo Tradicional Plata, Cuervo Tradicional Reposado, Don Julio Blanco, Don Julio Reposado, Herradura Blanco, Herradura Reposado, Maestro Doble Diamante, Patrón Cristalino, Patrón Silver

**GINEBRA:** Beefeater, Bombay Sapphire, Hendrick's, Puerto De Indias Strawberry, Tanqueray

**MEZCAL:** 400 Conejos Espadin Joven, 400 Conejos Espadin Reposado, Montelobos Espadin, Union

**LICORES:** Crema Bailey's, Hierbas Jägermeister

**COGNAC:** Hennessy V.S, Hennessy V.S.O.P

**BRANDY:** Torres 10Y

**CERVEZA:** Nacional e importada

**COCTELERÍA:** Mixología de la casa

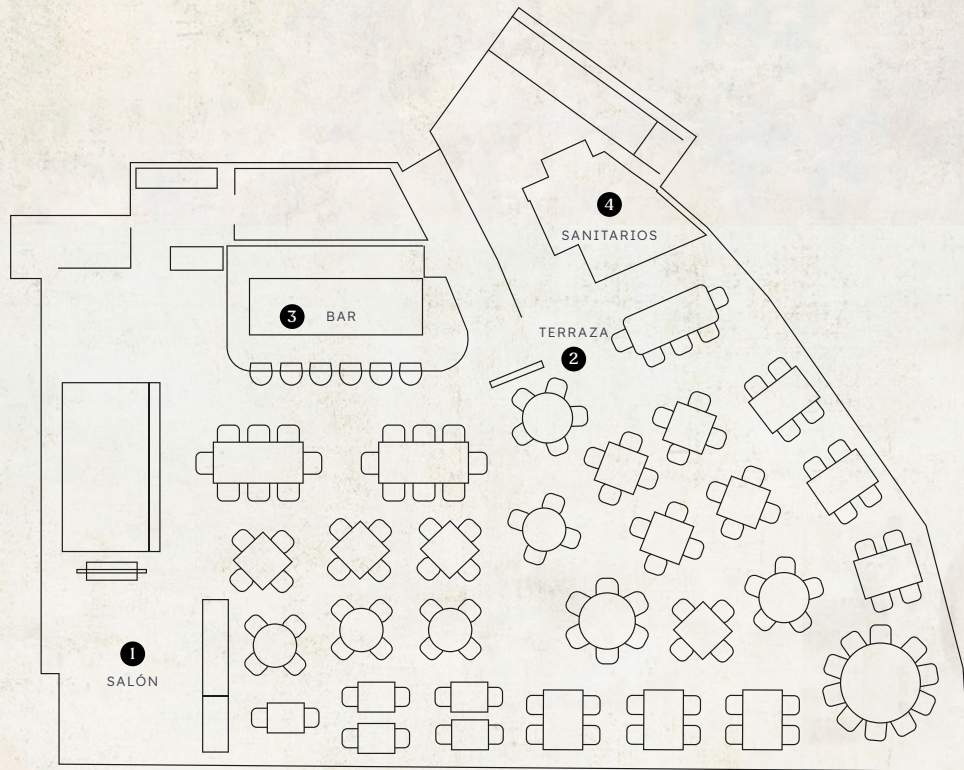


\*No incluye vino, agua embotellada, ni bebidas energizantes

\*2 horas de barra libre consumo mínimo | Incluye mezcladores | Todos nuestros precios incluyen IVA  
La propina no va incluida | Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas | Evite el exceso



# CAPACIDAD



**Total: 138 personas**

**1** **Salón**  
69 personas

**2** **Terraza**  
63 personas

**3** **Bar**  
6 personas

**4** **Sanitarios**

# UBICACIÓN



TEL. (984) 147 6542

5 Av. Nte. s/n, entre calles 12 y 14, Centro, 77710  
Playa del Carmen, Q.R.







**VENTAS & GRUPOS**  
ventas@andermail.com  
(998) 840 7183/84

**DIRECCIÓN DE VENTAS**  
Juan Carlos Garza

juancarlos.garza@grupoandersons.com

✕ @nicolettarestaurante @nicolettarestaurante f Nicoletta

**WWW.NICOLETTARESTAURANT.COM**

GRUPO  
**ANDERSON'S**  
EST. 1963

**EL PORTENO**

TITOS

Harry's

PORFIRIO'S

BAK

CAO

EL SQUAD ADE

LA VICENTA

HIROOF

Golden Dandelion

Señor Frijoles

Fred's

Nicoletta

**ERIZO**

# Nicoletta®

HANDCRAFTED ITALIAN KITCHEN



FELIZ  
NAVIDAD

