RUTA

Arroces y Risottos

UN VIAJE CULINARIO

DEL 25 DE ABRIL AL 10 DE MAYO

mcbo
GASTRONÓMICO

CÁMARA DE COMERCIO
DE MARACAIBO

Bistroscopio



RUTA

Arroces y Risottos

UN VIAJE CULINARIO

Bowl Pitts Like a Pro

Dante di Pronto

Oceanía Hotel Boutique

pizzería, restaurante & fun
San Ignacio terraza
since 2019

CULPA RESTAURANTE

Casa Gazeto

Freskaderia Tienda del Mar

SUSHI HOUSE

KAORI FUSIÓN ASIÁTICA

DAVINCI
Est. 1996

INTER MARACAIBO
HOTEL & CASINO

KOTO





Oceanía
Hotel Boutique

Arroces y Risottos

UN VIAJE CULINARIO

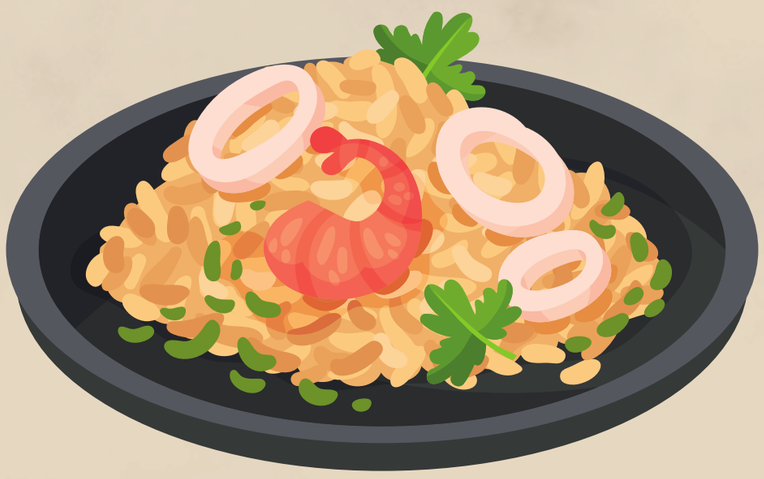
Menú

Entradas

- BRUSCHETTA OCEANIA: Tres cortes de pan tostado de la casa, untado con queso crema especiado, cubierto con verde de temporada, coronado con jamón serrano y toques de reducción de vino tinto
- CEVICHE: Tiernos y frescos cubos de robalo marinado con zumo de limón, cebolla morada, cilantro fresco y ajíes, acompañado con tostones

Principales

- RISOTTO DE CERDO Y MAIZ: Cremoso arroz italiano cocido con el caldo de la cocción de cerdo, combinado con tiras del mismo y maíz tierno dulce, coronado con crujiente crotones de cerdo frito
- RISOTTO FRUTTI DI MARE: Arroz cremoso italiano cocinado con caldo de mariscos, mezclados con selección de camarones y aros de calamar
- ARROZ YAKIMECHI: Salteado de arroz al estilo oriental combinado con tiernos trozos de pollo, lomito, jamón, huevo, vegetales frescos junto con toques de aceite de sésamo y soja



Postre

BROWNIE GELATO: Brownie horneado a la perfección con una textura suave y sabor intenso a chocolate, coronado con una cremosa bola de helado de mantecado

CÁMARA DE COMERCIO DE MARACAIBO

Bistroscopio

mcbo

Arroces y Risottos

UN VIAJE CULINARIO

Menú

Entradas

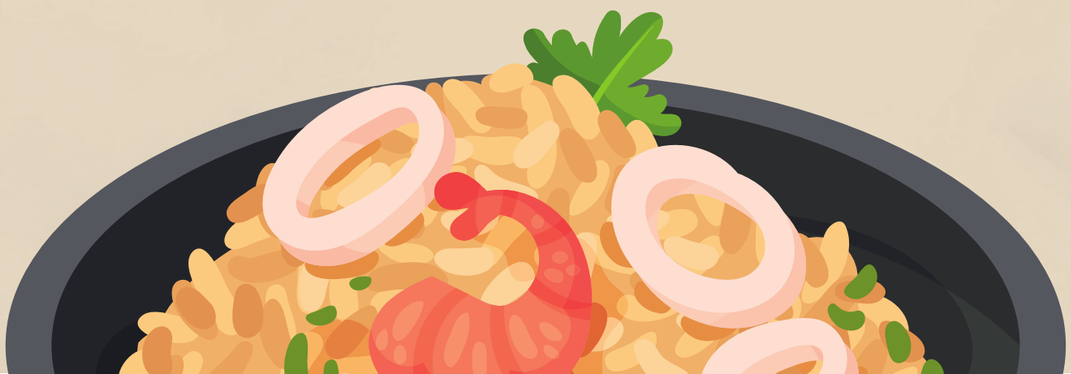
- Crostini di Pane: Delicioso pan siciliano de la casa tostado con salchicha tipo siciliana, champiñones salteados, queso provolone gratinado, láminas de prosciutto y aceite de oliva virgen extra.
- Involtini di melanzane: Rollitos de berenjenas asadas a la parrilla, rellenas de ricotta preparada con queso parmiggiano, albahaca, sobre un espejo de salsa pomodoro, con láminas de Grana Padano.
- Arancini di riso al Ragú: Clásica preparación italiana a base de arroz, apanados y fritos rellenos de Ragú de osobucco y queso mozzarella, acompañado con su salsa pomodoro.

Principales

- Cacio e Pepe Tartufo: Deliciosa preparación a base de arroz Carnaroli, a base de queso Grana Padano y perfumado con trufa blanca.
- Risotto Pescatore: Increíble preparación a base de arroz Carnaroli, resaltando los sabores del mar con Camarones Jumbo, pulpo, calamar y mejillón con su bisque de fondo.
- Asparagi, pomodoro secchi e tagliata di manzo: Preparación a base de arroz Carnaroli para los amantes de la carne a base de espárragos, con la dulzura del tomate seco y acompañado de láminas de lomito a la parrilla con virutas de Grana Padano y glaseado de vinagre balsámico especiado.

Postre

- The bowling Ball: Bolas de torta de chocolate relleno de chocolate negro y confitura de fresa cubiertos en capa de chocolate crocante, cubierto de sirope de confitura de fresa y acompañado de helado de mantecado.



CÁMARA DE COMERCIO DE MARACAIBO

Bistroscopio

mcbo

INTER MARACAIBO
HOTEL & CASINO

Arroces y Risottos

UN VIAJE CULINARIO

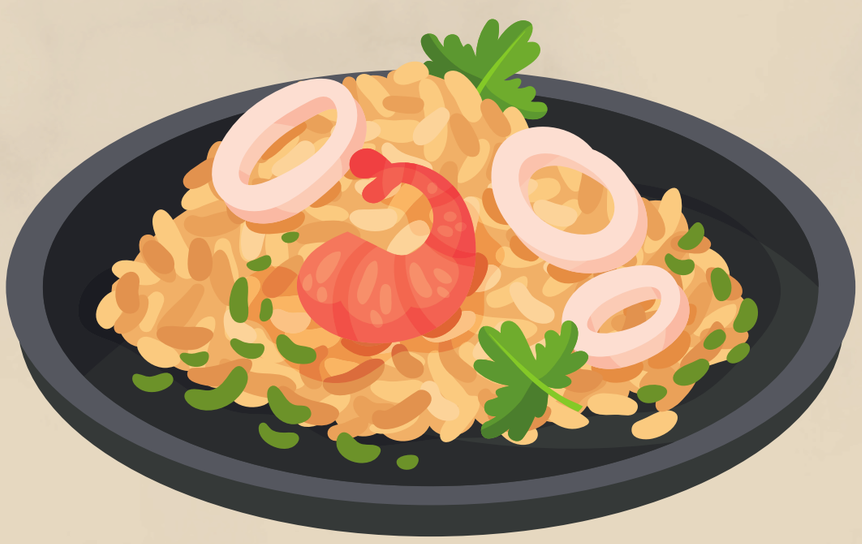
Menú

Entrada

- Espárragos Royale al Horno: Tiernos espárragos envueltos en delicadas lonjas de prosciutto, gratinados con queso parmesano, que aporta notas doradas y umami. Una entrada que celebra la elegancia de lo simple.
- Carpaccio Silvestre con Tierra de Avellanas: Selección de setas frescas laminadas finamente, sobre una base crujiente de avellanas tostadas, realzadas con una vinagreta cítrica de finas hierbas. Un homenaje al bosque en cada bocado

Principales

- Risotto Black: Arroz al punto perfecto de cremosidad, cocido lentamente con un delicado velouté de pescado y una sinfonía de mariscos frescos. Coronado con microgreens, este plato evoca los sabores profundos del océano.
- Risotto al Brasato de Res y Vino Tinto: Un risotto robusto, infusionado con vino tinto y cubierto con queso gratinado que realza su suavidad. Acompañado de estofado de res en julianas que se deshacen al contacto con el paladar. Una experiencia cálida y reconfortante.
- Risotto Caprese con Burrata Cremosa: Arroz al dente que sirve de base para una explosión de frescura mediterránea: burrata fundente, tomates y hojas de albahaca recién cortadas. Una oda moderna a la ensalada caprese en versión risotto.



Postre

- Espejo de Parchita sobre Namelaka Tropical: Mousse etéreo de fruta de la pasión con un corazón de cremoso Namelaka de parchita, todo envuelto en un glaseado espejo brillante que captura la esencia fresca y exótica de los trópicos.

CÁMARA DE COMERCIO DE MARACAIBO
Bistroscopio
mcbo

Dante di Pronto

Arroces y Risottos

UN VIAJE CULINARIO

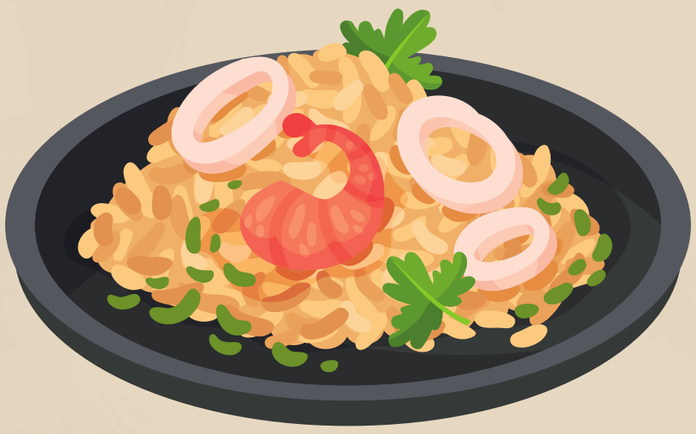
Menú

Entradas

- PIZZA FRITTA: Masa de pizza fritta con salsa de pizza de la casa, tomate capresa y queso straciatella.
- PURGATORIO DEL LA CALABRIA Gratinado de queso mozzarella con salsa de pizza, jamón serrano, rúcula y pan siciliano horneado en su punto.
- DÁTILES: Rellenos con Queso Manchego y Chistorras.

Principales

- RISOTTO GENOVÉS: Camarón, pesto y tomates secos, cubierto con lluvia de maní.
- RISOTTO AURORA Y POLLO: Salsa Aurora, acompañada de pollo, champiñones y parmesano en lonjas.
- RISOTTO EN SALSA A BASE DE CURRY: Servido con la proteína de tu selección: camarón, pollo, lomito.
- RISOTTO TRUFADO: Servido con la proteína de tu selección: Camarón, pollo, lomito; en salsa a base de champiñones y aroma de trufas.
- RISOTTO GUANCIALE: Crema de leche, guanciale, parmesano y una burrata.



CÁMARA DE COMERCIO DE MARACAIBO

Bistroscopio

mcbo

KOTO

Arroces y Risottos

UN VIAJE CULINARIO

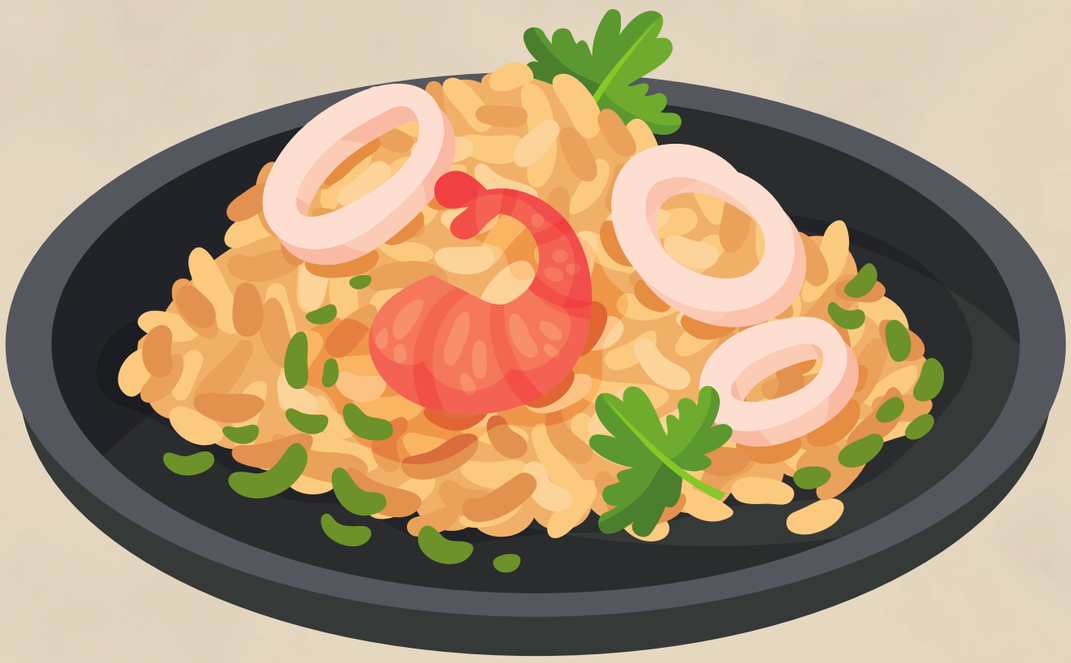
Menú

Entradas

- Croquetas de Salmon, tradicional croqueta rellena de salmon.
- Spicy Edamames, edamames salteados al wok con salsa picante de la casa.
- Gyozas de cerdo, gyozas rellenas de cerdo con salsa ponzu.

Principales

- Arroz Singapur, arroz salteado al wok con curry, pulpo, calamar y camarón.
- Arroz cremoso de mariscos nikkei, arroz arbóreo con crema de ají rojo, pulpo, calamar y camarón (tiempo de elaboración 30 min, puede reservar anticipadamente).
- Arroz Chaufa de cerdo con Chicharron, arroz salteado al wok con cerdo, vegetales, con chicharron de cerdo y huevo frito.



Postre

- Magnum puyao

CÁMARA DE COMERCIO DE MARACAIBO

Bistroscopio

mcbo

CULPA
RESTAURANTE

Arroces y Risottos

UN VIAJE CULINARIO

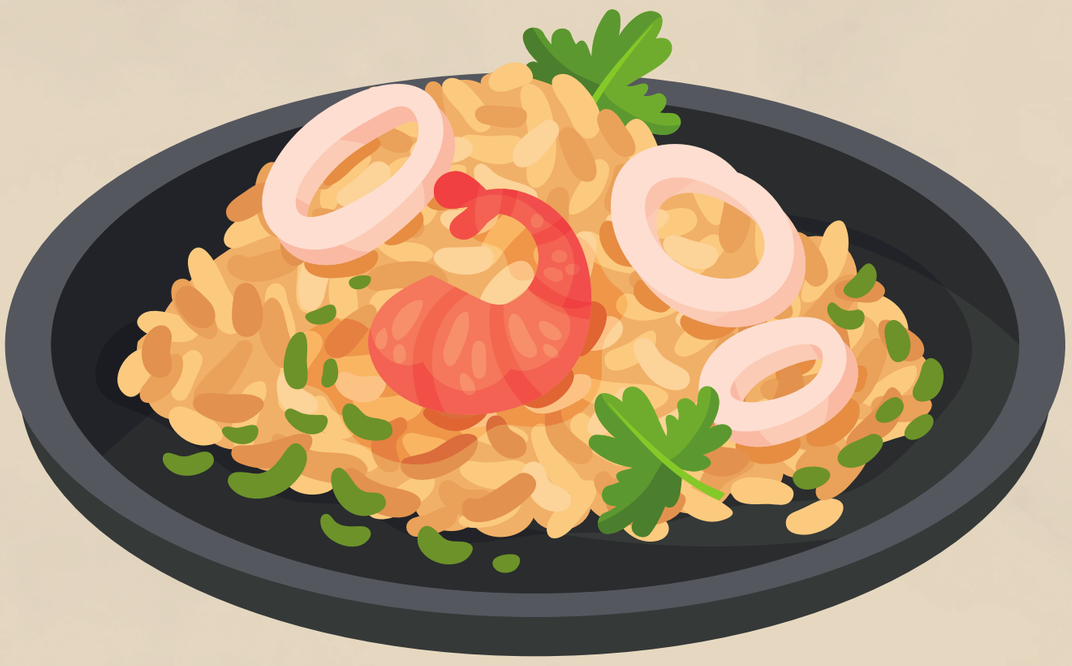
Menú

Entradas

- CROQUETAS DE CHISTORRA: Crujientes croquetas de chistorras con alioli y chutney de ají dulce.
- LA CULPA DE LOS NACHOS: Chile de carne con crema agria, guacamole y pico de gallo con totopos de maíz.
- CARPACCIO DE ATÚN ROJO AHUMADO: Finas lonjas de atún ahumado en casa, con mayonesa de limón y cremoso de aguacate.

Principales

- ARROZ A LA MARINERA: Selección de mariscos y pescado con arroz pilaf vegetales y aceite de oliva.
- RISOTTO DE LOMITO Y PORCCINI: Arroz cremoso con lomito, hongo porccini y tomate seco terminado con mantequilla y queso parmesano.
- RISOTTO DE LANGOSTINO AL BRANDY: Arroz cremoso con langostino, terminado con brandy, cebollín, mantequilla y queso parmesano.



Postre

- QUESILLO: Receta de la casa.

CÁMARA DE COMERCIO DE MARACAIBO

Bistroscopio

mcbo

Arroces y Risottos

UN VIAJE CULINARIO

Menú

Entradas

- Berenjenas y calabacín grillado, marinado y servido sobre humus de garbanzo acompañado de casabe tostado.

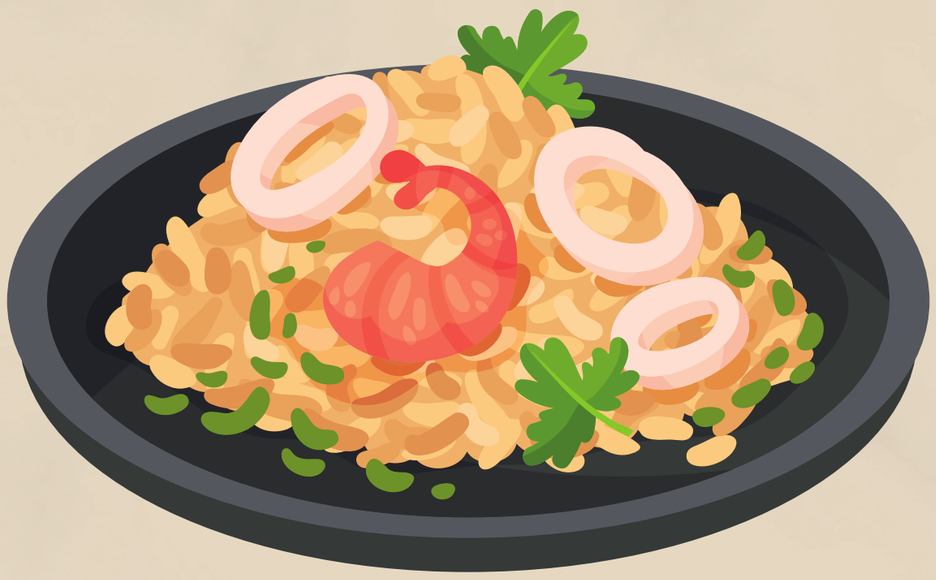
Principales

- Aguadito de mariscos, es un arroz caldosos de mariscos, con un toque picante de ají panca, acompañado de pan tostado.
- Arroz basmati, bañado en salsa de coco y curry coronado con calamares camarón y cangreja, acompañado con patacón.

Postre

- Mouse de parchita

Incluye, 1 entrada, 1 plato principal, 1 postre y 1 bebida no alcohólica.



CÁMARA DE COMERCIO DE MARACAIBO

Bistroscopio

mcbo

DAVINCI

Est. 1996

Arroces y Risottos

UN VIAJE CULINARIO

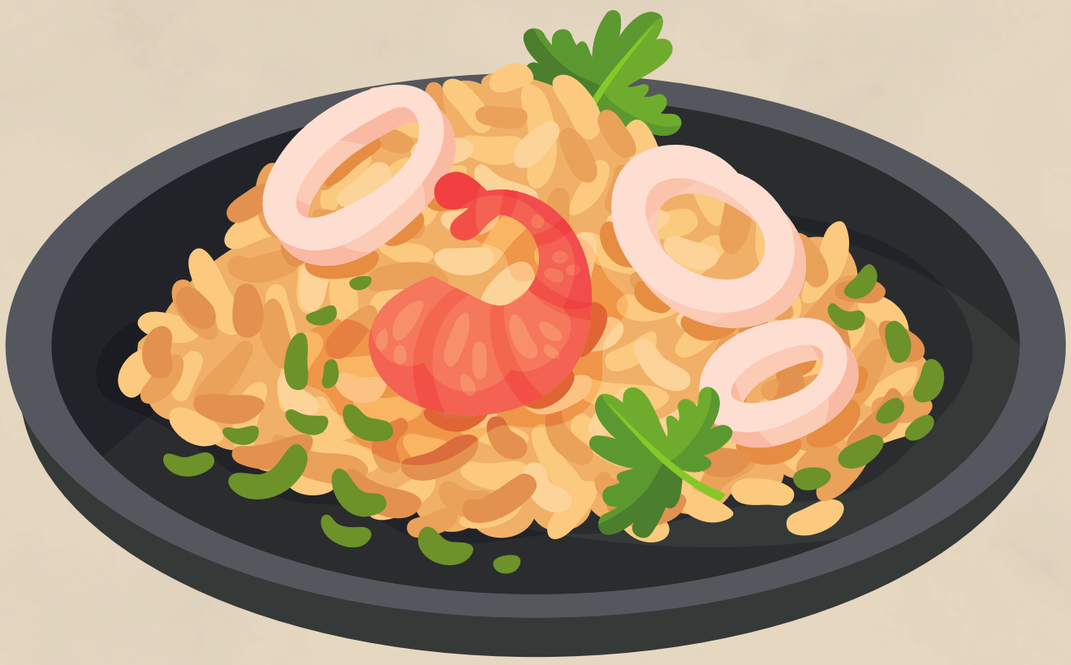
Menú

Entradas

- Arancini Di Casa: Croquetas de arroz arboreo rellena de ragú de ternera, guisantes y queso mozzarella servido sobre salsa Napoli.
- Búfala Croncante: Mozarella de búfala crocante, servida sobre salsa filetto pomodoro y toque de pesto clásico.
- Bruschetta Romana: Nuestro clásico pan siciliano coronado con tomates frescos, mozzarella y lonjas de prosciutto crudo.

Principales

- Di Casa: Camarones y champiñones en reducción de vino blanco y bísquet de langostinos.
- Prosciutto e Fontina: Risotto en fondue queso Fontina de 6 meses, con tomates cherry confitados, sobre lonjas de prosciutto Di Parma coronado con crocantes de prosciutto crudo y parmesano Grana Padano
- Pulpo Genovese: Risotto con pulpo en reducción de vino blanco y pesto de albahaca clásico



Postres

- Disfrute de nuestra exquisita variedad hecha en casa.

CÁMARA DE COMERCIO DE MARACAIBO

Bistroscopio

mcbo

SUSHI HOUSE

Arroces y Risottos

UN VIAJE CULINARIO

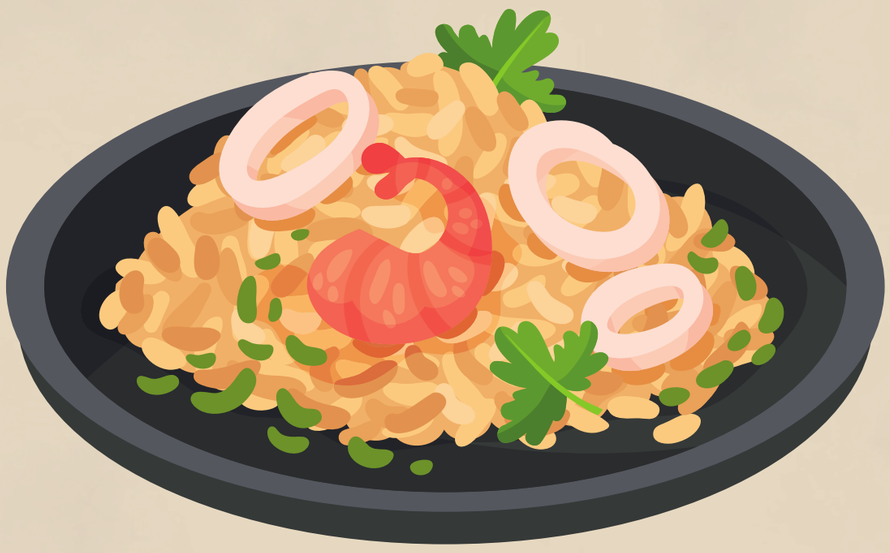
Menú

Entradas

- Mini tacos de ceviche: tacos rellenos de pescado blanco con leche de coco con suave picante y topping de Nachos.
- Mini tacos de pollo (2und): Tacos rellenos de pollo, jengibre, pimientos y cebolla salteada con salsa de la casa con un topping de aguacate.
- Coquitos de plátano: cortes de plátano madurado relleno de queso crema, camarón y cebollín pasado por cereal acompañado con salsa tártara y unagui.

Principales

- Arroz al fuego: Lomito al fuego, falso risotto picante al estilo nikei con lomito a base de una salsa de ostras.
- Arroz asiatico: Arroz salteado al wok con camarones y marinado con curry japonés y leche de coco.
- Arroz Nikkei: Falso risotto con la cremosidad de una reducción de rocoto ahumado y leche de coco acompañado con pimientos, guisantes y camarón con un topping de aguacate.
- Arroz thai: Falso risoto salteado de pimentón ahumado, cebolla en mantequilla con queso crema y rocotto con topping de camarón frito.



Postre

- Quesillo

CÁMARA DE COMERCIO DE MARACAIBO

Bistroscopio

mcbo

CASA GAZETO

Arroces y Risottos

UN VIAJE CULINARIO

Menú

Entradas

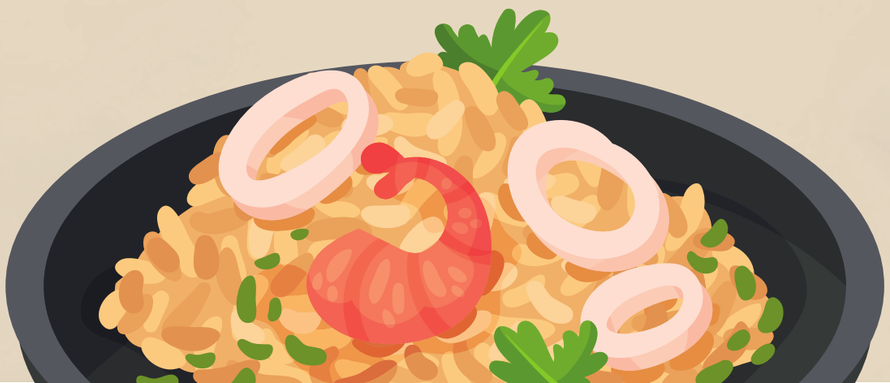
- Carpaccio: Lonjas de lomito curado, crema cítrica de parmesano, acetto criollo, tomates cherry asados.
- Croquetas de pulpo (5): Sofrito de pulpo, bechamel de ají dulce, apanadas en panko de masa madre, servidas con mayo pesto.
- Camarones asados: Crema de parmesano, ragú de tomates asados, cebolla lacto fermentada y perejil.

Principales

- Arroz de punta: Arbóreo emulsionado con sofrito y parmesano, champiñones asados, punta trasera sellada a la parrilla; cocida en sous vide, alioli de pesca ahumada, alcaparras fritas.
- Arroz de pesca y coco: Basmati cocido en caldo de pesca y leche de coco, pesca blanca asada, gravlax de salmón y holandesa de coco.
- Arroz de maíz: Arbóreo emulsionado con sofrito blanco y parmesano, maíz tierno, ossobucco cocido a baja temperatura por 30 horas con su demiglace.
- Arroz a la paella: Basmati al horno con pesca blanca asada, Camarones y pulpo, picadillo de ají dulce, peperoncini y alioli de hinojo. (2 pax)

Postre

- Quesillo a lo crème caramel: Leche tostada, caramelo salado, chocolate blanco, salsa de queso y ron con vainilla.



CÁMARA DE COMERCIO DE MARACAIBO

Bistroscopio

mcbo

KAORI

FUSIÓN ASIÁTICA

Arroces y Risottos

UN VIAJE CULINARIO

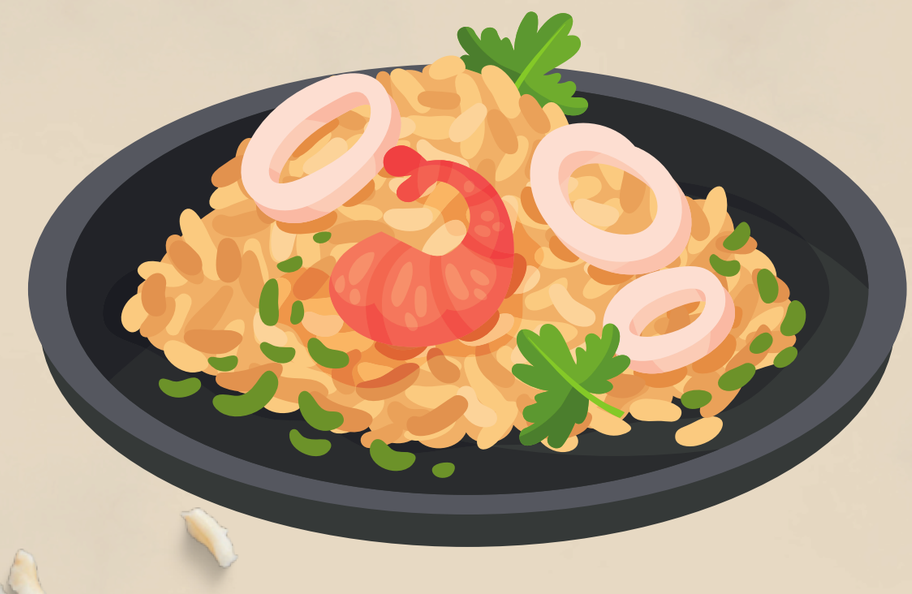
Menú

Entradas

- Camarones tempura: Camarones tempurizados y aderezados con reducción de parchita.
- Edamame trufados: Frijoles de soya cocinados al vapor y salteados con aceite de ajonjolí y trufas.

Principales

- Arroz Thai: Arroz con camarones, cerdo, chistorra asiática, y vegetales salteados en el wok.
- Lomito y tomates secos: Cocción con reducción de vegetales, lomito, tomates secos caseros y queso parmesano.
- Auyama y queso azul: Arroz Arbóreo cocinado en caldo de auyama horneada, todo emulsionado con queso azul.



CÁMARA DE COMERCIO DE MARACAIBO

Bistroscopio

mcbo

pizzería, restaurante & fun
SAN IGNACIO
terraza
since 2019

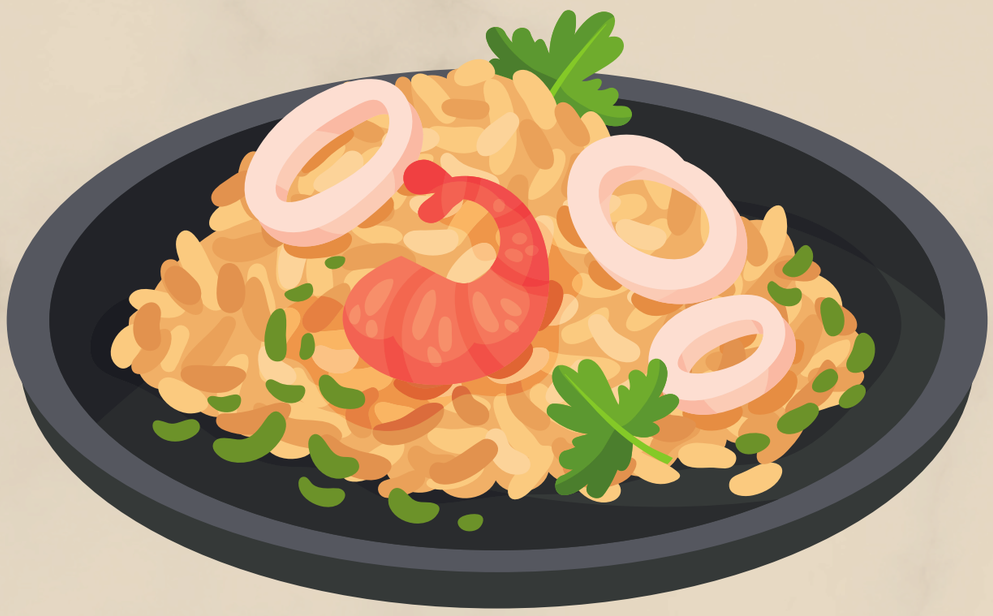
Arroces y Risottos

UN VIAJE CULINARIO

Menú

Entradas

- Bruschettas italiana.
- Carpaccio de lomito.
- Ensalada cesar.



Principales

- Risotto champiñones.
- Risotto San Ignacio.
- Risotto 4 quesos & espárragos.

Postres

- Pie de limón.
- Brownie con helado.

CÁMARA DE COMERCIO DE MARACAIBO

Bistroscopio

mcbo