

LE GRAZIE

Enoteca & Cucina Italiana



M e n ú
Eventos

LE GRAZIE

Enoteca & Cucina Italiana



Desde 2019 nace LE GRAZIE, Restaurante en el Corazón de Cartagena de Indias, donde quedaba la antigua plaza de Toro en el barrio de San Diego, ofreciendo un agradable ambiente y exquisitos sabores de la Tradición Gastronómica Italiana.

Le Grazie es simplemente el Maridaje Perfecto entre la Tradición de la Comida Italiana con los Sabores del Mediterráneo.

Comparta con nosotros la experiencia de la Mejor Mesa Italiana, para encontrarse en una noche en Italia, sin necesidad de Pasaporte, porque el gusto no tiene fronteras ni aduanas, el Restaurante LE GRAZIE en sus 5 años de vida ha logrado reconocimientos por ser un mensajero fiel de la cocina Italiana en Colombia.



M e n ú

Eventos

OPCIÓN 1

MENÚ

Coctel de bienvenida

ENTRADA

Berenjena alla Parmigiana

(Láminas de berenjena horneadas, pomodoro, parmesano y mozzarella)

FUERTE A ELECCIÓN

Lomo Rossini

(Lomo fino en salsa de tocineta y champiñones,
acompañado con risotto de la casa)

Robalo al limón

(acompañado de vegetales salteados y papas al vapor)

BEBIDA

Jugo o gaseosa

POSTRE

Postre de la casa

\$140.000



El impuesto al consumo del 8% está incluido en los valores finales.

La propina es voluntaria

OBSERVACIONES:

La cena será servida a la mesa a elección y NO incluye decoración.



M e n ú

Eventos

OPCIÓN 2

MENÚ

Coctel de bienvenida

ENTRADA

Crostino Caprese Caliente

FUERTE A ELECCIÓN

Pasta primavera carne

(salteado de cubos de carne, tocineta y champiñones en salsa alfredo)

Pasta primavera pollo

(salteado de cubos de pollo, tocineta y champiñones en salsa alfredo)

BEBIDA

Jugo o gaseosa

POSTRE

Postre de la casa

\$130.000



El impuesto al consumo del 8% está incluido en los valores finales.

La propina es voluntaria

OBSERVACIONES:

La cena será servida a la mesa a elección y NO incluye decoración.



M e n ú

Eventos

OPCIÓN 3

MENÚ

ENTRADA

Mix de quesos y carnes frías
(acompañados de focaccia)
con Soda artesanal

FUERTE A ELECCIÓN

Tríptico de Pasta
(amatriciana, pesto, primavera de carne)

Pizza de la casa

BEBIDA

Copa de vino

POSTRE

Postre de la casa

\$145.000



El impuesto al consumo del 8% está incluido en los valores finales.

La propina es voluntaria

OBSERVACIONES:

La cena será servida a la mesa a elección y NO incluye decoración.



M e n ú

Eventos

OPCIÓN 4

MENÚ

ENTRADA

Mix de quesos y carnes frías
(acompañados de focaccia)
con Soda artesanal

FUERTE A ELECCIÓN

Ossobuco

(Medallón de ossobuco braseado acompañado con pasta)

Salmón a la naranja

(Filete de salmón a la plancha en salsa de naranja, vegetales salteados, papa al vapor)

BEBIDA

Tinto de Verano

POSTRE

Postre de la casa

\$150.000



El impuesto al consumo del 8% está incluido en los valores finales.

La propina es voluntaria

OBSERVACIONES:

La cena será servida a la mesa a elección y NO incluye decoración.



M e n ú

Eventos

OPCIÓN 5

MENÚ

Coctel de bienvenida

ENTRADA

Berenjena alla Parmigiana

(Láminas de berenjena horneadas, pomodoro, parmesano y mozzarella)

FUERTE A ELECCIÓN

Pasta Le Grazie

(camarón y tomate seco en salsa de la casa)

Lasagna de Carne

(láminas de pasta fresca con salsa boloñesa y mozzarella)

BEBIDA

Jugo o gaseosa

POSTRE

Postre de la casa

\$145.000



El impuesto al consumo del 8% está incluido en los valores finales.

La propina es voluntaria

OBSERVACIONES:

La cena será servida a la mesa a elección y NO incluye decoración.



M e n ú

Romántico para Dos

MENÚ

Copa de Prosecco

ENTRADA

Carpaccio de Salmón

FUERTE A ELECCIÓN

Lomo Rossini

(Lomo fino en salsa de tocineta y champiñones,
acompañado con risotto de la casa)

Robalo al limón

(Acompañado de vegetales salteados y papas al vapor)

BEBIDA

Tinto de verano

POSTRE

Postre de la casa

\$360.000



El impuesto al consumo del 8% está incluido en los valores finales.

La propina es voluntaria

OBSERVACIONES:

La cena será servida a la mesa a elección y NO incluye decoración.

Políticas de Reservación

Babbo Italia S.A.S.

- Política de reservación: Se requiere el pago anticipado equivalente al 60% del valor del evento.
- Política de modificación y cancelación: Se realizará el reembolso del pago previo (menos un 10% de gastos administrativos) sólo por cancelaciones realizadas 30 días antes de la fecha del evento. Se podrán realizar cambios de fechas a una reserva sin cargo adicional, siempre y cuando exista disponibilidad y sean solicitadas con 30 días de antelación o más. Si existiera alguna diferencia positiva de tarifas para las nuevas fechas, el cliente deberá abonar la misma.
- La logística de cualquier evento realizado dentro del restaurante será gestionada exclusivamente por la empresa: CLIENTE, previamente autorizada, garantizando el cumplimiento de los estándares de calidad y coordinación establecidos por el restaurante. En términos de horarios, permisos y otros.
- La reserva para los eventos deben ser confirmada al menos 14 días antes.
- Dietas especiales: el Restaurante Le Grazie cuenta con platos adaptados para dietas especiales tales como celiacos y vegetarianos. En caso de tener alguna alergia o dieta especial es indispensable que nos lo comunique al momento de la reserva para poder informar al Jefe de Cocina y al Maître.
- El restaurante no se hace responsable de cualquier otro gasto, evacuación o inconvenientes causados por una tormenta tropical o un huracán o de cualquier acontecimiento que se encuentre fuera de nuestro control, incluyendo actos de la naturaleza (por ejemplo, huracanes, deslizamientos de tierra, inundaciones y terremotos).
- El restaurante no se hace responsable de la pérdida de objetos personales o por las pérdidas sufridas en las instalaciones del restaurante.
- La elección de una opción del menú no otorga exclusividad sobre el área.
- El cliente se compromete a utilizar los servicios de manera acorde a la Ley, moral, buenas costumbres y orden público, así como con lo dispuesto en los presentes Términos y/o Condiciones Generales de contratación. En consecuencia, queda obligado a no utilizar los servicios, con fines o efectos ilícitos y/o contrarios a lo establecido en los presentes Términos y/o Condiciones Generales de contratación, lesivos de derechos y/o intereses de terceros o que, de cualquier forma, puedan dañar los servicios, del Restaurante Le Grazie y/o su imagen.
- El Restaurante Le Grazie podrá, para mayor agilidad y en beneficio de los usuarios, modificar unilateralmente, en cualquier momento y sin previo aviso, los servicios prestados o las Condiciones de operatividad, técnicas y de uso de los servicios. Del mismo modo, los clientes, con objeto de mejorar el servicio y establecer un óptimo nivel de calidad que es el objetivo último del Restaurante Le Grazie, podrán sugerir aquellas modificaciones que ellos estimen útiles, poniéndose en contacto con los responsables a través de la dirección de correo electrónico: italristo@gmail.com

Al confirmar su reserva con el pago, el cliente acepta inmediatamente las políticas del restaurante.