

# Tony's Town Square Restaurant

## Menú para el Almuerzo

Parque Temático Magic Kingdom, Main Street, U.S.A.

Comida Informal

Horarios de Comida

Almuerzo

### Antipasti

#### Queso mozzarella frito

Rebanadas de queso mozzarella fresco marinado en hierbas y empanizado a mano, con salsa de tomate cremosa

\$11.00

#### Ensalada de la casa

Hierbas mixtas mezcladas con vinagreta de tocineta, maíz asado, tocineta ahumada, sandía comprimida, piñones, cebollas en conserva y queso de cabra

\$12.00

#### Salsa de espinaca para bañar

Trío de quesos asados al horno mezclados con hierbas frescas y espinaca, servido sobre un pan ciabatta tostado

\$14.00

#### Ensalada César

Corazones de lechuga romana cortados en cuña con aderezo César casero de Tony, huevos rallados, copos de bonito, crutones de focaccia con queso romano

\$12.00

#### Calamares cocidos

Pepinillos caseros picantes y alioli de hierbas

\$16.00

#### Caprese

Tomates maduros, queso mozzarella fresco y glaseado balsámico

\$11.00

#### Sopa de temporada

Pregúntale al camarero por la especialidad del día

\$9.00

### Secondi Piatti

#### Trío italiano

¡Tres clásicos favoritos en un solo plato! Pollo a la parmesana, fettuccine con salsa Alfredo y espagueti con albóndigas de carne de res y cerdo

\$32.00

#### Fettuccine Alfredo con pollo

Pechuga de pollo asado con hierbas y fettuccine con salsa Alfredo

\$22.00

#### Fettuccine Alfredo con camarones

Camarones con fettuccine y salsa Alfredo

\$24.00

### **Espaguetis**

Opción de albóndigas de res y cerdo preparadas a mano o salchicha italiana con espagueti preparado fresco y salsa marinara de Tony

**\$22.00**

### **Pastel de pizza de Tony**

Mezcla de quesos, salsa para pizza de Tony

**\$19.00**

### **Pastel de pizza de Tony**

con pepperoni, salchicha o vegetales de la huerta

**\$21.00**

### **Pasta con scampi**

Pasta linguine preparada fresca, mezclada con camarones, salsa de mantequilla, queso parmesano y vegetales frescos

**\$27.00**

### **Filete a la romana**

Medallones de solomillo de ternera glaseados con balsámico, cubiertos con mermelada de tocineta, vegetales locales y puré de papas

**\$36.00**

### **Ravioles**

Ravioles de ricota y espinaca, tomates Heirloom, acelga blanqueada, avellanas y crema de limón amarillo con queso parmesano

**\$22.00**

### **Ravioles con pechuga de pollo asado**

Ravioles de ricota y espinaca, tomates Heirloom, acelga blanqueada, avellanas y crema de limón amarillo con queso parmesano

**\$27.00**

### **Ravioles con camarones jumbo asados**

Ravioles de ricota y espinaca, tomates Heirloom, acelga blanqueada, avellanas y crema de limón amarillo con queso parmesano

**\$30.00**

### **Ñoquis caseros primavera**

Ñoquis de papa, vegetales de la huerta, pesto de tomates secados al sol y queso romano

**\$20.00**

### **Ñoquis primavera caseros con pechuga de pollo asado**

Ñoquis de papa, vegetales de la huerta, pesto de tomates secados al sol y queso romano

**\$26.00**

### **Ñoquis primavera caseros con camarones asados**

Ñoquis de papa, vegetales de la huerta, pesto de tomates secados al sol y queso romano

**\$28.00**

### **Pescado sostenible del día (a precio del mercado)**

Acompañantes de temporada. Pregúntale al camarero sobre la selección del día

## **Pollo Parmigiana**

Pechuga de pollo levemente empanizada con queso provolone, salsa marinara de Tony sobre espagueti preparado fresco y vegetales locales

**\$26.00**

## **Postres**

### **Pastel de Chocolate**

Pastel con abundantes capas de chocolate

**\$9.50**

### **Tiramisú**

Capas de bizcochos de soletilla embebidos en café espresso Kahlúa con crema dulce de queso mascarpone y servido con salsa de chocolate

**\$8.00**

### **Helado**

Helado al estilo italiano. Opción de chocolate o vainilla

**\$7.00**

### **Cannoli**

Cortezas rellenas con ricota cremosa, espolvoreadas con azúcar en polvo

**\$8.00**

### **Sorbete de frambuesa – Postre sin azúcar añadido**

**\$7.00**

### **Pastel de queso de temporada**

Pregúntale al camarero por la especialidad del día

**\$8.50**

## **Aperitivos para niños (a la carta)**

### **Palitos de zanahoria y apio**

**\$3.00**

### **Ensalada de vegetales**

Con aderezo ranch para ensaladas

**\$3.00**

### **Manzanas en rodajas**

**\$3.00**

### **Uvas**

**\$3.00**

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

## **Platos principales personalizados para niños (elige uno)**

### **Pollo asado con papas al horno**

servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

**\$11.00**

### **Espagueti integral y albóndigas de pavo**

servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

**\$11.00**

### **Salteado de camarones con espagueti integral**

servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño. Cumple con las pautas de nutrición de Disney

**\$12.00**

### **Espaguetis con albóndigas**

servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

**\$10.00**

### **Pizza de queso**

servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

**\$10.00**

### **Macarrones con queso**

servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

**\$10.00**

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

## **Menú para la Cena**

Parque Temático Magic Kingdom, Main Street, U.S.A.

Comida Informal

Horarios de Comida\_\_

\_\_\_Cena\_\_\_

### **Antipasti**

#### **Queso mozzarella frito**

Rebanadas de queso mozzarella fresco marinado en hierbas y empanizado a mano, con salsa de tomate cremosa

**\$11.00**

#### **Ensalada de la casa**

Hierbas mixtas mezcladas con vinagreta de tocino, maíz asado, tocino ahumado, sandía comprimida, piñones, cebollas en conserva y queso de cabra

**\$12.00**

#### **Salsa de espinaca para bañar**

Trío de quesos asados al horno mezclados con hierbas frescas y espinaca, servido sobre un pan ciabatta tostado

**\$14.00**

#### **Ensalada César**

Corazones de lechuga romana cortados en cuña con aderezo César casero de Tony, huevos rallados, copos de bonito, crutones de focaccia con queso romano

**\$12.00**

#### **Calamares cocidos**

Pepinillos caseros picantes y alioli de hierbas

\$16.00

### Caprese

Tomates maduros, queso mozzarella fresco y glaseado balsámico

\$11.00

### Sopa de temporada

Pregúntale al camarero por la especialidad del día

\$9.00

## Secondi Piatti

### Trío italiano

¡Tres clásicos favoritos en un solo plato! Pollo a la parmesana, fettuccine con salsa Alfredo y espagueti con albóndigas de carne de res y cerdo

\$32.00

### Fettuccine Alfredo con pollo

Pechuga de pollo asado con hierbas y fettuccine con salsa Alfredo

\$22.00

### Fettuccine Alfredo con camarones

Camarones con fettuccine y salsa Alfredo

\$24.00

### Espaguetis

Opción de albóndigas de res y cerdo preparadas a mano o salchicha italiana con espagueti preparado fresco y salsa marinara de Tony

\$22.00

### Pastel de pizza de Tony

Mezcla de quesos, salsa para pizza de Tony

\$19.00

### Pastel de pizza de Tony

con pepperoni, salchicha o vegetales de la huerta

\$21.00

### Pasta con scampi

Pasta linguine preparada fresca, mezclada con camarones, salsa de mantequilla, queso parmesano y vegetales frescos

\$27.00

### Filete a la romana

Medallones de solomillo de ternera glaseados con balsámico, cubiertos con mermelada de tocino, vegetales locales y puré de papas

\$36.00

### Ravioles

Ravioles de ricota y espinaca, tomates Heirloom, acelga blanqueada, avellanas y crema de limón amarillo con queso parmesano

\$22.00

### **Ravioles con pechuga de pollo asado**

Ravioles de ricota y espinaca, tomates Heirloom, acelga blanqueada, avellanas y crema de limón amarillo con queso parmesano

**\$27.00**

### **Ravioles con camarones jumbo asados**

Ravioles de ricota y espinaca, tomates Heirloom, acelga blanqueada, avellanas y crema de limón amarillo con queso parmesano

**\$30.00**

### **Ñoquis caseros primavera**

Ñoquis de papa, vegetales de la huerta, pesto de tomates secados al sol y queso romano

**\$20.00**

### **Ñoquis primavera caseros con pechuga de pollo asado**

Ñoquis de papa, vegetales de la huerta, pesto de tomates secados al sol y queso romano

**\$26.00**

### **Ñoquis primavera caseros con camarones asados**

Ñoquis de papa, vegetales de la huerta, pesto de tomates secados al sol y queso romano

**\$28.00**

### **Pescado sostenible del día (a precio del mercado)**

Acompañantes de temporada. Pregúntale al camarero sobre la selección del día

### **Pollo Parmigiana**

Pechuga de pollo levemente empanizada con queso provolone, salsa marinara de Tony sobre espagueti preparado fresco y vegetales locales

**\$26.00**

## **Postres**

### **Pastel de Chocolate**

Pastel con abundantes capas de chocolate

**\$9.50**

### **Tiramisú**

Capas de bizcochos de soletilla embebidos en café espresso Kahlúa con crema dulce de queso mascarpone y servido con salsa de chocolate

**\$8.00**

### **Helado**

Helado al estilo italiano. Opción de chocolate o vainilla

**\$7.00**

### **Cannoli**

Cortezas rellenas con ricota cremosa, espolvoreadas con azúcar en polvo

**\$8.00**

### **Sorbete de frambuesa – Postre sin azúcar añadido**

**\$7.00**

### **Pastel de queso de temporada**

Pregúntale al camarero por la especialidad del día

\$8.50

### Aperitivos para niños (a la carta)

**Palitos de zanahoria y apio**

\$3.00

**Ensalada de vegetales**

Con aderezo ranch para ensaladas

\$3.00

**Manzanas en rodajas**

\$3.00

**Uvas**

\$3.00

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

### Platos principales personalizados para niños (elige uno)

**Pollo asado con papas al horno**

servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

\$11.00

**Espagueti integral y albóndigas de pavo**

servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

\$11.00

**Salteado de camarones con espagueti integral**

servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño. Cumple con las pautas de nutrición de Disney

\$12.00

**Espaguetis con albóndigas**

servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

\$10.00

**Pizza de queso**

servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

\$10.00

**Macarrones con queso**

servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

\$10.00

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

### Selecciones personalizadas para niños (elige dos)

**Brócoli**

**Judías verdes y zanahorias**

**Palitos de zanahoria y apio**

**Ensalada de verduras con aderezo ranch**

**Fideos con mantequilla**

**Manzanas en rodajas**

**Uvas**

**Cóctel de frutas**

**Cupcake**

**Gelato Sundae**

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

### **Bebida especial para niños**

#### **Bebida especial de Personaje**

Limonada light Minute Maid® servida en un vaso de recuerdo con una luz en forma de un Personaje

**\$8.00**

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

### **Bebidas**

#### **Bebidas de la fuente de sodas**

Coca-Cola®, Diet Coke®, Sprite®, cerveza de raíz Barq's® o limonada Minute Maid® Light

**Té caliente Twinings of London®**

#### **Joffrey's Coffee® recién molido**

Café espresso, cappuccino o latte

#### **Café Alto Mayo Protected Forest tostado por Joffrey's Coffee® en cafetera francesa (para dos personas)**

Disney apoya el proyecto "Conservation International's Alto Mayo Protected Forest" en Perú, que promueve el cultivo sostenible del café y el crecimiento económico.

**\$9.00**

### **Vino**

**Nino Franco "Rustico" Prosecco, Veneto**

Botella  
**\$49.00**  
Vaso



**\$11.00**

**Banfi “Rosa Regale” Sparkling Red, Piemonte**

Botella

**\$59.00**

Vaso

**\$14.00**

**Coppo “Moncalvina” Moscato d’Asti, Piedmont**

Botella

**\$45.00**

Vaso

**\$10.00**

**Benvolio Pinot Grigio, Friuli**

Botella

**\$45.00**

Vaso

**\$10.00**

**Allegrini Valpolicella, Véneto**

Botella

**\$49.00**

Vaso

**\$11.00**

**Banfi Chianti Superiore, Toscana**

Botella

**\$49.00**

Vaso

**\$11.00**

**Frescobaldi “Nipozzano” Chianti Rufina Riserva, Toscana**

Botella

**\$59.00**

Vaso

**\$14.00**

**Luce delle Vite ‘Lucente’ Super Tuscan, Toscana**

Botella

**\$69.00**

Vaso

**\$16.00**

**Arcanum “il fauno di Arcanum” Super Tuscan, Toscana**

Botella

**\$69.00**

Vaso

**\$16.00**

## **Birra**

**Peroni “Nastro Azzurro” Euro Pale Lager de barril, 16 oz**

Vaso

**\$8.00**

**Stella Artois Belgian Pilsner de lata, 14.9 oz**

## Opciones para personas con alergias

Hay menús para personas alérgicas a petición