

EN NUESTRA TERRAZA
TE ESPERA EL VERDADERO

SABOR

Italiano

HOTEL WALDORF

En la terraza del Hotel Waldorf encuentras la auténtica cocina italiana se reinventa con un vibrante acento venezolano.

¡La Candelaria recupera su mesa!

CHEF. MOISES FUENTES

El chef Moisés Fuentes lidera una propuesta gastronómica honesta, donde la técnica y el respeto por la cocina italiana se transforman al adoptar un vibrante acento venezolano. Su propuesta es profundamente artesanal.

DESAYUNOS

*Buon
Appetito*

 @ilpappardelleccs

PLATOS PRINCIPALES

(Opciones Sugeridas)

Desayuno Waldorf

Un crujiente croissant de mantequilla horneado en casa, servido con dos huevos fritos en su punto, lascas de tocineta ahumada crujiente, finas láminas de aguacate fresco y queso blanco premium de la casa.

COMPLEMENTO: Un refrescante bowl de ensalada de frutas de la estación seleccionadas y el postre del día.

BEBIDA: fruta natural del día y café de especialidad a su elección (Espresso, Cappuccino o Americano) o infusión.

Desayuno Criollo

Tradicionales arepas asadas acompañadas de carne mechada bien jugosa, caraoatas negras refritas, queso blanco rallado y tajadas.

Desayuno Americano

Dos huevos al gusto (revueltos o fritos), tocineta crujiente, salchichas de desayuno, papas hash brown y tostadas.

Omelet Campestre (Estilo Western)

Tocineta (panceta) picada y crujiente, pimentón verde y cebolla blanca en brunoise (dados finos) y queso Cheddar.

Estación de Panquecas

Torre de panquecas esponjosas, servidas con mantequilla, sirope de arce (maple) o miel, y opción de frutas frescas.

Omelet Jamón y Queso

Jamón cocido y queso mozzarella

Omelet Capresa

Tomate Cherry queso mozzarella y pesto



ANTIPASTI (ENTRADA)

by Moises Fuentes

TARTARE DI TONNO ROSSO \$22

Cremoso tartar de atún rojo, en un espejo de buche de cabra, perfumado con aceite de albahaca y pistacho, coronado con hojas de albahacas fritas y polvo de aceituna.

CARPACCIO DI FILETTO CON PANE AL CARBONE ATTIVO \$18

Finas láminas de lomito marinadas y acomodadas armoniosamente, coronadas con una mayo de champiñones y mayo de alcaparras, rúgula y reducción balsámica

CARPACCIO DI POLPO \$18

Consiste en lonjas finas de pulpo cocido, marinadas con una citroneta, coronado con puntos de mayo Kalamata, gajos de limón y naranja, y perejil fresco.

CROCCHETTE DI SANGUINACCIO RIPIENE DI BURRO D'ARACHIDI \$14

Cremosas croquetas de morcillas acompañadas de un sofrito criollo, rellenas de mantequilla de maní en una base de mayo de pimentón ahumado, coronadas con reducción balsámica.

CROCCHETTE DI CERNIA \$16

Cremosas croquetas de mero en una base de shunning de parchita, coronadas con una deliciosa mayo verde.

CALAMARI FRITTI \$18

Consiste en aros empanizados, acompañados de una mayo de limón.

TORTILLA SPAGNOLA \$12

Consiste en un cuajado de huevo batido con patatas fritas y cebolla lentamente en aceite de oliva.

CARPACCIO DE SALMONE \$25

Finas láminas de salmón fresco, acompañadas de brunoise de cebolla morada, perejil fresco y huevo sancochado . Coronado con alcaparras crocantes fritas y un toque de aceite de oliva

PATÉ DI SANGUINACCIO \$9

Aperitivo cremoso y untado de morcilla y sofrito criollo, coronado con pimentón avinagrado.

FABADA ASTURIANA \$18

Guiso casero de fabes tiernas de textura mantecosa, cocinadas a fuego lento con chorizo, morcilla ahumada y tocino ibérico.

TAGLIERE SPAGNOLO \$32

Selección de Jamón Ibérico, embutidos curados tradicionales (chorizo y salchichón) y queso Manchego. Acompañada de picos de pan, frutos secos y aceitunas.



SOPAS
by Moises Fuentes

MINESTRONE \$13

Nuestra versión de la emblemática sopa campesina italiana: una armónica selección de vegetales de la huerta, legumbres tiernas y pasta corta, cocinados pacientemente en caldo de la casa y coronados con grana padano.

CREMA DI POMODORO E CAPRINO MINESTRONE \$14

Deliciosa combinación de influencia italiana, suave y cremosa.
Crema de tomates frescos acompañados de buche de cabra cubierto con polvo de aceitunas Kalamata, lascas de queso grana padano y perfumado con aceite de hierbas frescas.

CREMA DI ZUCCA MINESTRONE \$12

Delicada crema de auyama coronada con crostini crujientes y un mix de hojas verdes.
Perfumada con burro nocciola (mantequilla avellanada), sal marina y sutiles gotas de reducción balsámica de Módena

INSALATAS
(ENSALADAS)
by Moises Fuentes

INSALATA CESAR \$12

La icónica ensalada de la cocina internacional. Hojas frescas y crujientes de lechuga romana, aderezadas con nuestra salsa César artesanal de la casa, crutones de pan rústico.

INSALATA WALDORF \$22

Mix de hojas verdes, tomates cherry y secos, acompañados de queso Grana Padano.
Coronada con el contraste dulce de un praliné de nueces y el balance perfecto de nuestra reducción balsámica

INSALATA CESAR CON POLLO GRILIATO \$16

Nuestra clásica ensalada César, elevada con tiernas tiras de pechuga de pollo premium a la parrilla. Servida sobre una cama de lechuga romana fresca y crujiente, aderezada con nuestra salsa César artesanal, crutones de pan rústico

INSALATA CAPRESE CLASSICA \$14

Un homenaje a los colores de Italia. Rodajas de tomate maduro seleccionadas y queso Mozzarella de búfala fresca, intercaladas con hojas de albahaca aromática.
Terminada con un hilo de aceite de oliva virgen extra premium, sal marina y pimienta negra molida al momento.



PRIMI PIATTI (PASTAS & RISOTTOS)

by Moises Fuentes

TAGLIOLINI NERI AL NERO DI SEPPIA \$24

Pasta artesanal larga a base de tinta de calamar (nero di seppia), coronada con un selecto mix de mariscos salteados.

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE ALL POMODORO \$22

Pasta corta tipo paccheri con un abundante mix de mariscos frescos, salteados en una clásica salsa pomodoro italiana

LASAGNA ARTIGIANALE \$18

Pasta artesanal de la casa dispuesta en capas con salsa boloñesa casera y salsa bechamel. Coronada al horno con burrata fresca y queso grana padano rallado.

PACCHERI AL PESTO E PISTACCHIO \$22

Pasta paccheri cubierta con un cremoso pesto de albahaca y crumble de pistacho, coronada con prosciutto crujiente y stracciatella de burrata.

PASTA ALLA PUTTANESCA \$14

Clásico plato de la cocina italiana originario de Nápoles. Consiste en una salsa con tomates maduros, aceite de oliva virgen extra, ajo, aceitunas negras, alcaparras y anchoas.

RISOTTO AI FUNGHI \$18

Clásico risotto cremoso preparado con arroz carnaroli o arborio, coronado con champiñones salteados y un toque sofisticado de aceite de trufa.

PAPPARDELLE BETINA \$16

Pasta fatta in casa salteada con lomito de res, champiñones frescos y tomates cherry en salsa pomodoro. Coronado con champiñones confitados, perejil fresco y queso grana padano

RAVIOLI DI BIETOLA E SPINACI \$18

Clásicos raviolos artesanales rellenos de acelga y espinaca fresca, servidos en una delicada y aromática crema de eneldo.

RISOTTO NERO AL NERO DI SEPPIA \$24

Gran clásico de la alta cocina italiana que se compone de un cremoso arroz arborio cocinado en tinta de calamar, coronado con un mix selecto de mariscos salteados en vino blanco.

RAVIOLES DU DAUPHINÉ \$14

Fusión de la gastronomía francesa e italiana. Minúsculos raviolis rellenos de Cordero y espinaca, acompañados de una salsa de mantequilla a las finas hierbas.

RAVIOLI DI AGNELLO \$16

Raviolis artesanales rellenos de cordero estofado y queso de cabra, bañados en una rica salsa de queso gorgonzola y provolone. Se acompaña con unos tomahawk de cordero cocinados en su propio jugo.

GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI \$15

Clásico de la cocina italiana. Tradicionales ñoquis de papa bañados en una salsa de cuatro quesos, rica, cremosa e intensa.

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE \$12

Tradicionales ñoquis de papa caseros bañados con la clásica e inconfundible salsa boloñesa de larga cocción al estilo italiano.

GNOCCHI AURORA \$18

Combinación tradicional de un espejo de salsa boloñesa y gnocchis bañados en una cremosa salsa de cuatro quesos, coronados con un toque de pesto de albahaca.

PASTA ALLA BOLOGNESE \$12

Acompañado de queso parmesano y pan de la casa.

PASTA ALLA CARBONARA \$18

Pasta al dente envuelta en una cremosa emulsión de yemas de huevo frescas, auténtico queso Pecorino Romano y crujientes cubos de guanciale.



SECONDI PIATTI (CARNES & PESCADOS)

by Moises Fuentes

TAGLI DI CARNE (CORTES DE CARNE):

COSTASTA DE MANZO (RIB EYE) \$32

Lomo alto de res seleccionado por su excepcional marmoleo. El rey de los cortes, jugoso, tierno y lleno de sabor, cocido al jospé.

CONTROFILETO DI MANZO (NEW YORK) \$28

Corte magro y tierno, reconocido por su distintiva cubierta de grasa lateral que se carameliza a la parrilla.

BISTECCA ALLA FIORENTINA (T-BONE) \$38

Lo mejor de dos mundos. Imponente corte que combina la suavidad suprema del filete mignon y el sabor robusto del New York.

PUNTA DI PETTO NAZIONALE (PUNTA NACIONAL) \$25 / \$45

La reina de la parrilla. Considerada como un corte excepcionalmente tierno, jugoso y con el balance perfecto de grasa rasa.

SPECIALITÀ (ESPECIALIDADES)

RISOTTO AL RAGÙ DI OSSOBUCO..... \$25

Cremoso risotto tradicional (arroz arborio cocinado con un toque de azafrán), coronado con una imponente pieza de ossobuco braseado lentamente en su propio ragù

RISOTTO CON PORCHETTA \$26

Risotto cremoso y rústico que combina la suavidad del arroz italiano con el sabor intenso, crujiente y aromático de la porchetta.

HAMBURGER DI FILETTO E LOMBO \$16

Exclusiva hamburguesa artesanal elaborada con un blend seleccionado de solomo de res, Servida en pan brioche de la casa sellado con mantequilla, queso fundido y nuestra salsa

SPECIALITÀ (ESPECIALIDADES)

by Moises Fuentes

CARTOCCIO DI FILETTO \$25

Pasta larga fatta in casa servida en una cremosa salsa de champiñones, acompañada de medallones de lomo de res cocinados

PESCE CON FRUTTI DI MARE \$32

Filete de pescado fresco del día cocinado a la perfección, coronado con un abundante mix de mariscos salteados.

COTOLETTA ALLA MILANESE \$28

Tradicional chuleta de ternera con su hueso, delicadamente aplanada, empanizada y frita hasta quedar dorada



PIZZE (PIZZAS)

by Moises Fuentes

ROMANE (ROMANAS)

ROMANA I \$18

Mortadella di Bologna IGP, burrata fresca y un toque de pistacho

ROMANA II \$19

Prosciutto crudo (jamón serrano), pomodoro y tomates secos marinados.

ROMANA III \$16

ACCIUGHE E POMODORINI (anchoas y tomate Cherry)

ROMANA IV \$20

Selección cremosa de cuatro quesos italianos.

NAPOLETANE (NAPOLITANAS)

NAPOLETANA I \$18

Base clásica con mortadela de Bolonia y stracciatella de burrata

NAPOLETANA II \$19

Salsa de tomate de la casa, mozzarella, prosciutto di Parma y tomates cherry

NAPOLETANA III \$14

MARGHERITA

NAPOLETANA IV \$20

QUATTRO FORMAGGI

CONTORNI (ACOMPAÑANTES)

RISOTTO AI FUNGHI
RISOTTO DI ZUCCA
RISOTTO AL POMODORO
INSALATA CAESAR
INSALATA WALDORF
INSALATA FRESCA
PASTA AL POMODORO

PASTA AL PESTO
PASTA ALLA BOLOGNESE
PASTA AI QUATTRO FORMAGGI
VERDURE SALTATE
PURÉ DI PATATE
GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI
GNOCCHI ALLA BOLOGNESE
GNOCCHI AL PESTO

AGGIUNTE (ADICIONALES)

PORZIONE DI SALSICCIA (AGLIO, MISTA, PICCANTE)
PORZIONE DI CHISTORRA
PORZIONE DI SANGUINACCIO
PORZIONE DI FORMAGGIO
PORZIONE DI SALCHICHÓN SPAGNOLO

DOLCI (POSTRES)

by Moises Fuentes

- TIRAMISU CLASSICO
- TORTA AL CIOCCOLATO
- CHEESECAKE AL PISTACCHIO
- QUESILLO
- TORTA TRES LECHES
- BROOKIES CON HELADO
- CHEESECAKE AL CIOCCOLATO
- ENSALADA DE FRUTAS





IL VERO SAPORE ITALIANO SI TROVA A CARACAS

En el Hotel Waldorf el chef Moisés Fuentes (@moises_fuentes_cocinero) lidera una propuesta centrada en rescatar el valor de la cocina verdadera.

Su enfoque es completamente artesanal: las pastas se amasan a mano, las salsas se preparan desde cero y los ingredientes principales provienen de propio vivero del hotel, garantizando frescura y pureza en cada plato. Para Moisés, la excelencia se logra a través del respeto riguroso al producto, el trabajo hecho a mano y la honestidad de llevar una experiencia auténtica directo de la tierra a la mesa.

Il Papardelle es un proyecto que combina la técnica de la cocina italiana clásica con el sabor y el acento venezolano.

*Buon
Appetito*

 @ilpappardelleccs