

BAJA

Pranzo & Cena

BAJA, THE RIVER EXPERIENCE

Nel centro di Roma, a pochi passi da Piazza del Popolo, il Baja è una location suggestiva, sorta su un'antica chiatta portuale, ancorata sulle sponde del Tevere, dove regnano il silenzio, la pace e soprattutto la bellezza di Roma.

Qualità e freschezza sono i punti di eccellenza del ristorante del Baja. Il nostro Chef Elio Orsenigo seleziona con cura i prodotti stagionali del territorio dai migliori fornitori locali. Fiore all'occhiello del Baja è la selezione del pesce fresco che ogni giorno lo Chef sceglie con i suoi collaboratori al mercato ittico di Fiumicino e che viene esposto nella nostra vetrina. Il ristorante offre una varietà di proposte dalla cucina tradizionale italiana ai sapori internazionali per soddisfare ogni palato.

Capienze massime con cena servita:

~ interno: 80 pax

~ interno + esterno: 150 pax

» **Pasticceria di produzione propria Artesano**~>

» Ampia cantina dei vini

» Possibilità di riservare il ristorante in esclusiva

» Climatizzazione estiva e invernale

» 1 terrazza esterna con ombrelloni

Dall'aperitivo fino a tarda sera, l'esperienza Baja si completa con il nostro River Lounge Bar dove in base alle condizioni meteo allestiamo anche il pranzo o aperitivi pre pranzo / cena e dopocena.

Vai alla gallery~>



MENU

PRANZO O CENA SERVITA

APERITIVO DI BENVENUTO AL TAVOLO

Opzionale, da quotare a parte

- » 1 Flute di prosecco a persona
- » Tempura di verdure con maionese leggera

MENÙ CONCORDATO

Il menu può subire variazioni in base alla stagionalità.

ANTIPASTO – 1 impiattato o 3 a centrotavola, a scelta tra:

Terra

- » Burratine bianche su panzanella alla romana e chips di zucchine
- » Taglieri di salumi e formaggi del territorio (solo centrotavola)
- » Flan di zucchine con fonduta di parmigiano e granella di pistacchi (*alternativa invernale: Flan di zucca con fonduta di parmigiano e granella di nocciole o speck*)
- » Bruschettine al pomodoro e basilico e con lardo e cicorietta piccante (solo centrotavola)
- » Millefoglie di melanzane con provola affumicata, pomodoretto e basilico
- » Roastbeef cotto a bassa temperatura con zucchine alla scapece e ricotta salata

Mare

- » Tartare di salmone con crema di avocado e sesamo
- » Carpaccio di spigola su rughetta selvatica agli agrumi
- » Sautè di cozze al limone con crostini (solo centrotavola)
- » Alicette marinate alla romana con stracciatella di bufala e crostini (solo centrotavola)
- » Polpo rosticciato su crema di ceci al rosmarino con chips di zucchine e pomodorini confit
- » Involtini di melanzana e spada al profumo mediterraneo



PRIMO - 1 primo a scelta tra:

Terra

- » Risotto allo zafferano mantecato alla robiola con fiori di zucchine (*alternativa invernale: Risotto alla zucca, taleggio e crumble di amaretti*)
- » Risotto ai due caci con pepe nero e crudo di parma croccante
- » Ravioli di ricotta con ragù bianco e stagionato al tartufo
- » Chicche di patate cremose con spinaciotto saltato, provola affumicata e granella di prosciutto croccante
- » Caserecce all'Amatriciana con guanciale toscano croccante
- » Cavatelli alla Norma con ricotta salata

Mare

- » Orecchiette con zucchine, zafferano e mazzancolle
- » Mezze maniche con ragù di calamari alla mediterranea
- » Risotto con crema di crostacei con zest di lime
- » Paccheri con ragù di spigola, pomodorini confit e crumble al nero di seppia
- » Mezze fettucelle con cozze, pachino e pecorino



SECONDO - (opzionale, da quotare a parte) 1 a scelta tra:

Terra

- » Arista di maiale al forno con patate al forno e nidino di cicoriotta ripassata
- » Polpettine di carne agli agrumi con patate al forno e nidino di cicoriotta ripassata
- » Tagliata di sovraccoscia di pollo agli agrumi con julienne di verdure croccanti e patate al forno
- » Saltimbocca alla romana con patate al forno e nidino di cicoriotta ripassata
- » Tagliata di manzo short horn con patate al forno e verdure grigliate

Mare

- » Turbantino di orata alle erbe fini con patate sfoglia e pomodorini confit
- » Filetto di spigola in crosta di patate e zucchine romanesche con insalatina estiva
- » Darna di salmone in panure di mandorle e pistacchi con julienne di verdure scottate
- » Tataki di tonno scottato ai semi di canapa con insalatina all'orientale e salsa teriyaki



DESSERT della nostra pasticceria Artesano

- » Tartelletta con crema e frutta di stagione
- » Cheesecake ai frutti rossi
- » Tiramisù
- » Sacher

OPPURE

» **TORTA** della nostra pasticceria Artesano

Vedi brochure Torte↗

BEVANDE INCLUSE:

- » Acqua naturale e frizzante
- » 1 bottiglia di vino ogni 4 ospiti:
- » Vino bianco Mar'è, Colosi
- » Vino rosso Nero d'Avola, Colosi
- » Caffè

BRINDISI

Da definire alla carta a consumo↗

La nostra pasticceria:


ARTESANO



PREZZI PRANZO

Terra

PRANZO - MENÙ TERRA 3 PORTATE

- » Antipasto
- » 1 primo
- » 1 torta o dessert
- + Bevande concordate

40 € a persona dal lunedì al giovedì

50 € a persona il venerdì e il sabato

Mare

PRANZO - MENÙ MARE 3 PORTATE

- » Antipasto
- » 1 primo
- » 1 torta o dessert
- + Bevande concordate

50 € a persona dal lunedì al giovedì

60 € a persona il venerdì e il sabato

PREZZI CENA

Terra

CENA - MENÙ TERRA 3 PORTATE

- » Antipasto
- » 1 primo
- » 1 torta o dessert
- + Bevande concordate

50€ a persona dalla domenica al giovedì

60€ a persona il venerdì e il sabato

Mare

CENA - MENÙ MARE 3 PORTATE

- » Antipasto
- » 1 primo
- » 1 torta o dessert
- + Bevande concordate

60€ a persona dalla domenica al giovedì

70€ a persona il venerdì e il sabato

PERSONALIZZA

Possibilità di personalizzare il menu aggiungendo:

» **APERITIVO DI BENVENUTO** - 6€ a persona

» **SECONDO PIATTO** - 15€ a persona

BEVANDE DOPOCENA DALLE 22:30 NEL LOUNGE BAR

(con punti d'appoggio):

» 1 consumazione/drinkcard - 12€ a persona
dalla domenica al giovedì

» 2 consumazioni/drinkcard - 24€ a persona
il venerdì e il sabato

» Open bar - 30€ a persona
+ supplemento obbligatorio security 200€

INFO **GIORNI E ORARI DI APERTURA**

» **Pranzo** servito tutti i giorni dalle 12:30 alle 16:00 (la cucina chiude alle 15:00) dal lunedì al sabato.

» **Cena** servita tutti i giorni dalle 19:30 alle 00:00 (la cucina chiude alle 22:30).

Disponibilità da verificare al momento della prenotazione e la disposizione dei tavoli sarà definita dal direttore di sala in base al numero di prenotazioni.

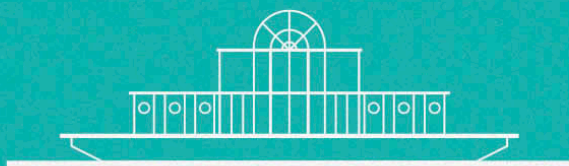


NB

I costi indicati sono esclusa iva 10% che sarà aggiunta sul totale complessivo dell'evento.

Non è consentito l'ingresso ai minori di 18 anni e non festeggiamo 18esimi nel lounge bar.

Non è possibile introdurre cibo e bevande dall'esterno o allestimenti ingombranti (es. palloncini)



BAJA

Lungotevere Arnaldo da Brescia
+39 06 94368869 - +39 377 5518240
www.bajaroma.it