



PUBLIRREPORTAJE

La verdad,
PREFIERO PEDIR

Los imperdibles de Diana Bolocco en PedidosYa



Te llevamos la cocina de los mejores restaurantes, donde quieras.

PedidosYa reúne las preparaciones más destacadas de restaurantes reconocidos y esta vez es Diana Bolocco quien nos comparte sus favoritos. Platos que combinan sabor, calidad y un toque gourmet, listos para disfrutar, estés donde estés.

nolia
BRUNCH BAR

Nolia • Pasta Carbonara



Para comenzar, nada como un clásico bien hecho. Este spaghettoni del restaurante Nolia llega cargado de autenticidad: yema de huevo, queso pecorino y guanciale al pepe. Cremosa, reconfortante y con ese toque italiano que nunca falla.

MARGÓ
gourmet

Margó • Atún sellado con Risotto Caprese



Seguimos con esta tentación. Un atún sellado perfectamente, apanado en sésamo negro y blanco, bañado en una delicada salsa agrídulce y acompañado de un cremoso risotto Caprese con queso de cabra, queso Grana Padano, tomate y pesto de albahaca. Un plato elegante, equilibrado y lleno de personalidad.

kechua
RESTAURANTE

KeChua • Fetuccini a la Huancaína con Filete Saltado



Cuando la tradición peruana se encuentra con un giro moderno, nacen maravillas como ésta. Un fetuccini bañado en una sedosa salsa a la huancaína, con trozos de filete salteado, cebolla, tomate, cebollín y un sutil toque de soya. Un plato que conquista desde el primer bocado.

Lucciano's

Lucciano's - Chocolate Blanco & Pistacchio Crock



Y para cerrar con broche de oro, un helado que es puro disfrute: cremoso chocolate blanco con veteado de Avella Pistacchio y garrapiñadas de pistachos caramelizados. Una experiencia dulce y crocante que no querrás compartir.

Si te tentaste con algunas de estas recomendaciones, encuéntralas en  PedidosYa