Della's Kitchen

Puedes ver las fotos en HTML en tu navegador

https://delanolasvegas.mgmresorts.com/en/restaurants/dellas-kitchen.html

Visión General

Haz Reservas para una Mesa

Abierto Hasta 2:00 PM

Della's Kitchen

Casa de Campo Histórica Cumple con Cocina Urbana

Creando una esencia de "casa de campo histórica que cumple con la cocina urbana," Della's Kitchen sirve desayuno y almuerzo con una elegante combinación de

Comida clásica de confort y especialidades de temporada centradas en ingredientes frescos de origen local. Ubicado a pasos del vestíbulo de Delano, Della’s Kitchen mezcla diseño de elementos

naturales con materiales industriales para exudar una simplicidad cálida y confortable que silenciosamente atrae a los huéspedes a saborear cada

bocado y atesorar cada encuentro.

Horas de Operación

De lunes a Domingo. Desde 6:30 AM hasta 2:00 PM

Variedad de Precios

$

Código de Vestimenta

Casual

Contacto

Reservaciones 702.632.9250

Menú

Comida

Desayuno y Almuerzo

Bebidas y Postres

No Alcohólico

Cocteles, Vino y Cerveza

Desayuno y Almuerzo

Se sirve todo el día.

Desayuno de Huevo de la Granja de Della

Cerdo Ahumado Benedicto\*

Lomo de cerdo ahumado, dos huevos escalfados, espelette holandés

Croissant que es un Sándwich en Rollo Francés en Forma de Media Luna\*

Huevos revueltos, tocino arce-pimienta, queso rayado local

Burrito de Desayuno\* (S.P.)

Huevos revueltos, champiñones asados, espárragos, pimientos asados, tortilla de trigo, aguacate de California

Desayuno de Delano\*

dos huevos de granja; elección de tocino al pimiento, salchicha de cerdo, salchicha casera de pollo o salchicha portuguesa;

Opción de picadillo de cebolla caramelizada, asado rojo.

papas bliss, taza de fruta o tomate rebanado; servido con pan tostado Granello, pan tostado de la panadería de granja

omelet

pan tostado Granello de la panadería de granja, Opción de picadillo de cebolla caramelizada, papas bliss rojas asadas, tomate rebanado o taza de fruta fresca con Opción de tres:

Jamón de granja, tocino ahumado, pollo de corral, cebollas rojas, pimientos rojos asados, tomates, espinacas, champiñones, espárragos, queso feta, queso gruyère, queso provolone

o queso rayado local

añada las claras de huevo

Croque Madam\*

Se sirve jamón, afeitado, de cara abierta, gruyère, dos huevos de granja, mornay

Creole "Shakshuka"

sémola cremosa, huevos escalfados de granja, aguacate de California, salsa criolla, servida con pan tostado Granello de la panadería de granja

Plancha

Servido con jarabe de arce puro y mantequilla batida

Gofres de Churro\*

espresso mascarpone, fresas orgánicas frescas

Tortas De Natillas\*

compota de arándanos silvestres, streusel de canela

Tres Leches Tostada a la Francesa\*

Bayas orgánicas, galleta de mantequilla, canela

Aperitivos

Sopa de Tomate\*

brioche gratinado

Sopa de fideos con pollo\*

jengibre, limoncillo, udon

Alas Pegajosas\*

soja dulce, cebolla verde,

Dulces Freídos

batatas fritas, paprika alioli ahumada

Macarrones con queso\*

hamón tasso, queso rayado local, gruyère, migas de pan sazonadas

Camarones Escalfados Succotash

Tomates reliquia de Abby Lee, maíz de Brentwood, aguacate de California, zarcillos de guisantes

Hummus De Ajo Asado (S.P.)

pan de ajo

Fibra Celulósica

Ensalada Picada De Corral\*

Lechuga romaine, Tomates reliquia de Abby Lee, garbanzos, huevo duro, pepino, aguacate de California, tocino ahumado de Applewood

Ensalada Verde Orgánica Mixta\*

Verduras pequeñas de Kenter Canyon, quinoa Orgánica, aguacate de California, corazones de palma, frijoles de blue lake, pimientos de sweetie drop, crutones de kalamata

agrega filete de salmón 9

agrega Pechuga de pollo de corral orgánico de Mary rebozada 7

Despensa de Desayuno de Della

Croissant que es un sándwich en Rollo Francés en Forma de Media Luna Recién Horneado\*

elige uno: Croissant que es un sándwiche de mantequilla, de almendra, o de chocolate en rollo Francés en forma de media luna recién horneado,

Jornada de Panadería

elige uno: remolino de cereza remolino de vainilla, danish que es un tipo de torta de levadura de queso crema, danish de pera, brioche de limón y almendra o pastel de semillas de amapola con sangre de naranja

Tostada de la Granja de Nevada\*

Multi-grano o masa fermentada de la Panadería Granello, Mermelada de temporada casera y mantequilla batida

Bisque y Salsa de Lado\*

Un bisque de suero de leche y salsa de salchicha de granja

Frutas y Bayas Frescas de Temporada\* (G)

Bayas orgánicas, cítricos, jarabe de limón y jengibre.

Avena de Nuez de Plátano\* (S.P.)

Avena cortada de acero, plátano fresco, nueces confitadas

Baya Parfait Mezclada Orgánica

Bayas de la granja Pudwill Farm, yogur Griego, granola casera, miel del desierto, lavanda

Tartine de Salmón Ahumado\* (S.P.)

Aguacate de California, huevo duro de granja, pepino, hierbas cultivadas en pan tostado de trigo de la Panadería de la Granja Granello

Especialidades de la Granja del Chef

Huevos Rancheros\*

Flanco de carne marinado de Nevada, salsas caseras

Pollo y Gofres\*

Pechuga de pollo orgánica de Mary con suero de la leche rebozado frito orgánico de pechuga de pollo orgánica de corral, tocino con arce y pimienta, gofres, jarabe de arce puro

platillo estrella

Cangrejo Azul Benedicto\* ◊

brie artesano, Espinacas, tomate asado, cangrejo Azul mornay en brioche tostado

Salchicha Portuguesa y Picadillo de Pastrami que es Carne ahumada altamente sazonada, típicamente servida en rodajas\*

Salchicha Portuguesa, pastrami, papas, Dos huevos de granja preparados de cualquier estilo

Bistec  y Huevos\*

a la parrilla Painted Hills striploin, Dos huevos de granja, cebolla picada caramelizada

Sándwiches, Hamburguesas Y Paninis

elección de papas fritas, taza de fruta fresca o ensalada verde mixta orgánica

Queso Tostado\*

La sopa de tomate favorita de FDR

Club de la Granja

pavo ahumado casero, cebolla roja en en vinagre, aguacate de California, tocino de arce con pimienta, hierba de aioli

Panini Cubano\*

cerdo asado a fuego lento, jamón afeitado, pepinillos caseros, mostaza picante, gruyère

Sándwich de Pollo\*

pollo frito con suero de la leche, pepinillos caseros, jalapeño asado de aioli

“La Hamburguesa de Roosevelt”\*

empanada de carne de vacuno alimentado con pasto, cebolla caramelizada, vientre de cerdo ahumado, queso rayado, ajo de aioli, lechuga gema, tomate de kumato

Entradas

Camarones y Sémola\*

Sémola Cremosa, jamón de tasso de ragout

Pasta de Campanelle\*

Guisantes, champiñones de morel, zarcillos de guisantes, queso de ricotta casero, Guisante Inglés y tarragon velouté, patatas fritas de prosciutto

agrega filete de salmón y camarones 9

agrega pechuga de corral orgánico rebozado de Mary 7

Salmón Asado\* (G)

Papas de reliquia, calabaza de granja Babe Farm’s pattypan, frijoles de blue lake, hinojo asado, puré de coliflor

Verduras de Mercado\* (G.) (S.P.)

Papas de reliquia, calabaza de granja Babe Farm’s pattypan, frijoles de blue lake, broccolini, hinojo asado, tomate confitado, puré de coliflor

Guarniciones

Panqueque único

Sémola Cremosa

Verduras Orgánicas Mezcladas

Filetes De Carne

Taza de fruta\*

Contiene nueces y soja

La cocción completa de alimentos de origen animal, como carne de res, huevos, pescado, cordero, leche, pollo o mariscos, reduce el riesgo de enfermedades

transmitidas por los alimentos.

Individuos

con ciertas condiciones de salud pueden estar en mayor riesgo si estos alimentos se consumen crudos o poco cocidos.

(S.P.) Plato Inteligente | (G) Sin Gluten