

MENÚ



APERITIVO

- Hummus de garbanzos, acompañado por pancitos y focaccia al horno de barro.

ENTRADAS

- Mini canelones de verduras, con salsa de tomates y bechamel.
- Duo de empanadas de carne cortadas a cuchillo, acompañadas de salsa criolla.

PRINCIPALES

- Bondiola de cerdo braseada (4hs cocción baja) al horno de barro, puré cremoso de boniatos y chutney de manzanas verdes.
- Lomo con Pimienta verde a la parrilla, papas cuñas con tomates asados, brócolis y aceite de perejil.
- Risotto de remolachas, crocantes de queso parmesano, pesto de hierbas y almendras.

POSTRE

- Flan casero, crema de dulce de leche, ganache de chocolate y garrapiñada de almendras.
- Marquise tibio de chocolate negro, helado de maracuyá y salsa de frutillas.

PRECIO DE MENÚ COMPLETO DE 4 PASOS

\$55.000.

(CON VINOS SIN CARGO EN EL ALMUERZO.)

PRECIO EN EFECTIVO \$55.000