

ENTRADA

STARTED

Una a elección para compartir cada 2 personas

- Provoleta con oliva, orégano y mix de hojas verdes.
- Ensalada de Estación: hojas verdes, tomates cherrys, cebolla morada asada y reducción aceto balsámico.
- Wantons rellenos de queso crema, acompañado con salsas de pomodoro y de mostaza y miel.
- Croquetas de espinaca, bechamel y jamón cocido, con mix de verdes y tomate asado.



PLATO PRINCIPAL

MAIN COURSES

- Risotto de espinaca, vegetales baby y fina crudite de vegetales.
- Ravioles de calabaza con crema de finas hierbas.
- Penne al Pesto de albahaca, ajo, nueces, parmesano y aceite de oliva.
- Bondiola Black, a la cerveza negra con batatas caramelizadas.
- Pechuga de pollo rellena, con jamón cocido, gruyere y pimientos, papas resollé y crema de hongos.
- Pesca del día con salsa de manteca negra, alcaparras, almendras tostadas y papas al vapor.

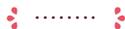


POSTRE

DESSERTS

Una a elección para compartir cada 2 personas

- Bochas de Helado (2 por persona).
- Crepes de dulce de leche (2 por persona).
- Pincho de frutas frescas de estación, con salsa de chocolate.
- Compresión de Manzana con crumble de canela, salsa tofi y helado de sabayón.
- Crème brûlée de vainilla y crujiente de caramelo.



BEBIDA/DRINK

Una por persona. One per person.

- Una copa de vino o una gaseosa por persona.



***MENÚ VÁLIDO PARA GRUPOS A PARTIR DE 20 COMENSALES COMO MÍNIMO.
*SE REQUIERE LA SELECCIÓN DEL PLATO A CONSUMIR CON UN MÍNIMO DE 72 HS DE ANTICIPACIÓN.**