

MENÚ DE 4 PASOS : ASADO DE AUTOR

PASO 1

Brusqueta de pan de campo, Prosciutto de parma y oliva extra acompañada de una tabla de quesos: brie, camembert, parmesano y pasta de queso azul, mermelada de olivas, almendras y nueces. **V**

PASO 2

Pasteles fritos de carne picada a cuchillo, morrón y verdeo.

PASO 3

ASADO DE AUTOR:

Preparado con cortes seleccionados de carne, cada uno cuidadosamente elegido por su marmoleo y textura excepcionales. La carne se asa a la perfección, logrando un exterior caramelizado y un interior jugoso y lleno de sabor.

VERDURAS DE ESTACIÓN:

Acompañando al asado, una selección de verduras de estación, cocinadas al punto para resaltar sus sabores naturales y su textura crujiente. **V**

PASO 4

Postre, flan casero con fillos de cítricos y mucho dulce de leche
Panqueques con dulce e leche a la chapa

VINOS

Cada paso va acompañado de vinos de nuestra provincia, seleccionados especialmente para maridar con la comida.

Nota: (**V**) opción vegetariana, solicitar al hacer la reserva.

PRECIO \$70.000 por persona





MENÚ DE 4 PASOS : SÁNDWICH DE PARRILLA

PASO 1

Brusqueta de pan de campo, Prosciutto de parma y oliva extra acompañada de una tabla de quesos: brie, camembert, parmesano y pasta de queso azul, mermelada de olivas, almendras y nueces.

PASO 2

Empanadas: Criollas de lomo y verdeo.
Hongos, cebolla y parmesano. **V**

PASO 3

SÁNDWICH DE PARRILLA

Sándwich de entraña, pepinillos agri dulces y salsa criolla.
Sándwich de berenjena, ahumada, queso raclette y verdes. **V**

PASO 4

Postre:

Flan casero con fillos de cítricos y mucho dulce de leche.

VINOS

Cada paso va acompañado de vinos de nuestra provincia, seleccionados especialmente para maridar con la comida.

Nota: (**V**) opción vegetariana, solicitar al hacer la reserva.

PRECIO \$60.000 por persona

MENÚ VEGGIE 4 PASOS

PASO 1

Brusqueta de pan de campo, Prosciutto de parma y oliva extra acompañada de una tabla de quesos: brie, camembert, parmesano y pasta de queso azul, mermelada de olivas, almendras y nueces. **V**

PASO 2

Mil hojas de papas, hongos y crema, gratinado con parmesano. **V**

PASO 3

Lasaña de berenjena, ricota y nuez, parmesano y oliva. **V**

PASO 4

Postre:

Flan casero con fillos de cítricos y mucho dulce de leche.

VINOS

Cada paso va acompañado de vinos de nuestra provincia, seleccionados especialmente para maridar con la comida.

Nota: (**V**) opción vegetariana, solicitar al hacer la reserva.

PRECIO \$60.000 por persona

