



MENÚES

MENÚ EJECUTIVO 1

PLATOS PRINCIPALES

- 1 **BERENJENAS AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.
- 2 **INSALATA NAPOLI.** Quinoa, hojas verdes, tomate, zanahoria, queso tybo, finas láminas de pollo maceradas en jugo de limón y aceite de oliva perfumada con jengibre.
- 3 **RAVIOLI DI ZUCCA.** Raviolos rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.
- 4 **GNOCCHI POMODORO E PANNA.** Ñoquis de papa acompañados con salsa de tomate y crema, perfumada con albahaca fresca.
- 5 **RAVIOLES DE BERENJENA ASADA.** Raviolos de berenjena asada, mozzarella y ricota con sofrito de cebolla, zanahoria y ajos asados, corte de pomodoro y albahaca fresca perfumados con aceite de oliva.
- 6 **SUGERENCIA DEL DÍA.**

POSTRES

- 1 **BOCHA DE HELADO**
- 2 **FLAN TRADIZIONALE CON SALSA CARAMELO**
- 3 **CAFÉ O TE**

BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una p/ persona)

\$4300
FINAL

MENÚ EJECUTIVO 2

PLATOS PRINCIPALES

- 1 **INSALATA CESARE.** Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki.
- 2 **INSALATA CROCCANTINO.** Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pechuga crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.
- 3 **RAVIOLES DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA.** Raviolos rellenos con champiñones, mozzarella, ricota, queso de cabra y vino blanco, acompañados con salsa crema, corte de pomodoro y albahaca fresca.
- 4 **POLLO AL FERRI CON CONTORNO.** Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.
- 5 **MILANESA DE POLLO A CABALLO.** Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada con papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.
- 6 **PIZZA PROSCIUTTO E PEPERONI ind.** Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamon cocido.
- 7 **SUGERENCIA DEL DÍA.**

POSTRES

- 1 **BOCHA DE HELADO**
- 2 **FLAN TRADIZIONALE CON SALSA CARAMELO**
- 3 **CAFÉ O TE**

BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una p/ persona)

\$5400
FINAL

MENÚ PASTAS

PLATOS PRINCIPALES

- 1 **SORRENTINO POMODORO E PANNA.** Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.
- 2 **FETUCCINI DEL BOSCO.** Cintas caseras al huevo, sarteneados con salsa pomodoro, cebollas, champiñones y hongos secos.
- 3 **GNOCCHI DI PATATE ALLA RUCOLA.** Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, cebollas, tomates, mozzarella y rúcula fresca.
- 4 **PANZOTIS DE OSOBUCCO.** Panzottis de osobuco brasedo al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca.

POSTRES

- 1 **BOCHA DE HELADO**
- 2 **FLAN TRADIZIONALE CON SALSA CARAMELO**
- 3 **CAFÉ O TE**

BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una p/ persona)

\$6000
FINAL