



MENU DIA DE LA MADRE

PLATOS PRINCIPALES

RAVIOLES DE OSOBUCO

Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca.

MILANESA MEDITERRANEA

Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.

BISTEQUITOS ALLA MARSALLA

Bifes de carré salteados con aceite de oliva desglasado con vino Marsalla y salsa demiglase. Acompañados de puré de papas o ñoquis con salsa 4 quesos.

SORRENTINOS DE OJO DE BIFE

Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimienta rojo y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca.

POSTRE

TIRAMISÚ

Vainillas embebidas en café expreso, cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.

TORTA CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

Deliciosa mezcla de queso suave perfumada con vainilla sobre una base de galletas crocantes, cubierto con un espejo de dulce de fresa.

BEBIDA

GASEOSA / AGUA / COPA DE VINO

\$24000
TARJETA - QR

\$20500
EFECTIVO

Con la compra de un vino



CONEJO VERDE
Gentleman Series

te llevás otro de regalo!

