



MENU NAVIDAD

PREVENTA HASTA EL 15 DE DICIEMBRE
COCKTAIL DE BIENVENIDA

ENTRADAS

VITELLO TONATO

Láminas de peceto de ternera con salsa de atún, vino blanco y alcaparras.

PROSCIUTTO CAPRESE

Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsamico glaze, pimienta negra y aceite de oliva.

PLATO PRINCIPAL

SOLOMILLO GLASSATO

Solomillo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.

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.

RAVIOLES DE OSOBUCO

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

LASAGNA

Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna.

POLLO DOLCE

Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce.

POSTRES

TIRAMISÚ

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

BROWNIE CON HELADO

Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de Naranjas.

TENTACIÓN DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.

BEBIDAS

UNA GASEOSA O AGUA POR PERSONA
COPA DE CHAMPAGNE

\$45.000

Precio con tarjeta

\$40.000

Precio efectivo

COPA DE VINO RESERVA O RAMAZZOTTI SPRITZ
(OPCIONAL \$6.000)

BOTELLA DE VINO SUGERIDA
(OPCIONAL \$20.000)

MENU NIÑOS

PLATO PRINCIPAL

ÑOQUIS O CUERDAS DE GUITARRA

Acompañados con salsa pomodoro e panna.

SUPREMITAS DE POLLO

Acompañados con papas fritas rústicas.

POSTRES

FLAN

Acompañado de dulce de leche y crema chantillí.

GELATO

Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocoalte, frutilla o limón.

BEBIDA

UNA GASEOSA O AGUA

\$25.000

Precio con tarjeta

\$20.000

Precio efectivo