



JAUJA

Desde 1983

Entrada

- Coctel de langostinos
 - Vitel toné
 - Ratatouille

Plato Principal

- Cordero arrollado braseado con milhojas de papa
- Trucha fileteada a la parrilla con espárragos gratinados y papa duquesa
- Tallarines de espinaca con salsa de morillas a la crema

Postre

- Peras del valle al malbec con helado de crema
- Tiramisú

Bebida

- Agua mineral, Gaseosas, Cerveza Patagonia, Vino (Fond de Cave Reserva, Bodegas Trapiche), Champagne (Trapiche extra brut).

Adultos: \$2800

Menores de 18: \$2000



Elflein 148 | Tel. Fax: 54 294 442 2952

jaujaelflein148@gmail.com | www.restaurantejauja.com.ar