

MENÚ ESPECIAL 2018



ENTRADA

Voulevant de peras y endivias con crema de queso azul. ó Sushi.

PLATO PRINCIPAL

Gigot de cordero braceado, jugos de cocción y puré del Mediterráneo. ó Salmón grillado sobre cema de choclo y cus cus cítrico de vegetales.

POSTRE

Dacquoise de almendras con mousse de chocolate amargo y frutas frescas.

CANDY PLATE

Panetonne de frutos secos, confitados, turrón y mantecol.

BEBIDA

Dos bebidas sin alcohol ó una botella de vino Alambrado cada dos personas. Brindis con Chandon.

MENÚ INFANTIL

ENTRADA

Bastoncitos de mozzarella.

PLATO PRINCIPAL

Milanecitas de peceto con papas fritas.

POSTRE

Helado.

BEBIDA

Dos bebidas sin alcohol.

\$ 1950
por persona

Menú infantil
hasta 11 años:

\$1250

menores de 3 años no pagan.

Horario: a partir de 20 hs.
Reservas al 4439697

