



Criollo

Precio: \$680,00

“El asado”, a cargo de Albarracin con años de experiencia en el rubro.

Open bar: gaseosas línea Coca, cerveza Quilmes, vinos malbec y chardonay.

Recepcion

Tabla de fiambres completa con tomates secos ajo, albahaca y panes artesanales. Nachos artesanales con shots de queso crema y guacamole. Arrolladitos de pionono primavera. Pinchos de pollo, pinchos de panceta y ciruela. Montaditos de jamón crudo y melón, montaditos de queso roquefort y nueces.

Entrada

Matambre casero con ensalada rusa.

Empanadas.

Principal

Chorizo, morcilla, pollo, costillar de ternera y vacío al asador. Guarnición: papas fritas Ensalada mixta, rúcula, parmesano y tomates cherry. Arroz con choclo, apio, manzana verde y crema.

Caprese, tomate con mozzarella, albahaca y olivas negras.

Postre: (opción)

Brownie con helado americana y salsa de frutos rojos.

Banana Split con dulce de leche, helado de chocolate y crema americana con salsa de chocolate.

Copa de mouse de limón con merengue.

Copa de lemon pie