



Menu formal Premium - Nantes

Recepción

Bocaditos fríos

Roll de salmón, queso crema y ciboulette

Sandwich de pastrón casero y pepinitos

Pincho caprese

Salmón ahumado picante

Sandwich natural

Mezcla exacta de rúcula, queso parmesano y

Jamón crudo

Shot de langostinos con guacamole

Cesar salad

Bocaditos calientes

Pinchos de langostinos con salsa teriyaki

Miniaturas de pescado frito con salsa tártara

Chicken tenders

Fried ravioli

Empanadas de carne

Albondiguitas bbq

Hamburguesitas bacon

Islas (para la recepción, cuatro a elección)

Mexicana

Fajitas de pollo y carne

Nachos con cheddar (para picotear mientras arman la fajita)

Cheddar, guacamole y sour cream para darle más sabor a la fajita

Quesadillas

Italiana.

Ravioles de verdura con salsa filetto
Penne rigatte con salsa parisienne

Argentina.

Ternera braseada en 12 hs
Pancitos: mignoncitos
Salsas: mayonesa de chimichurri, criolla picante y pesto

Americana. (Elegir dos opciones)

Aros de cebolla fritos
Cerdo con salsa barbacoa
Papas fritas con queso cheddar y bacon crispy

Oriental. (En cajitas chinas con palitos) (\$por persona)

Salteados de vegetales al wok, langostinos y brotes, con un toque de soja. En la base arroz al estilo japonés
Yakitori (pinchos al estilo oriental)

De campo. (\$Por persona)

Quesos: brie, patagrás, fontina, gouda, roquefort.
Fiambres: salamín, cantimpalo, lomito ahumado, jamón crudo, jamón cocido, bondiola
Dips con aceitunas, cebollitas, berenjenas al escabeche y morrones asados
Panes recién horneados: de campo, manteca, tostaditas saborizadas

Sushi. (\$Por persona)

Rolls:

-New york

-California

-Tuna

Nigiri de salmón y langostinos
Sashimi de salmón

De mar. (Elegir una opción)

Paella de mariscos. (Adicional \$ por persona)

Salmon (adicional \$ por persona).

Ibérica. (\$ Por persona)

Pata de jamón crudo artesanal con 12 meses de estacionamiento

Pancitos recién horneados para acompañar y armar un delicioso sándwich

Dips con diferentes salsas caseras

De la granja (\$por persona)

Pernil de cerdo

Deliciosas figacitas recién horneadas

Salsas: mayonesa de chimichurri, criolla picante y pesto

Principales (uno a elección)

Cerdo laqueado en mostaza antigua, puré de batata y rulos de zanahoria fritos

Bondiola de cerdo cocinado en cerveza negra, miel y mostaza de dijón con guarnición de puré de batatas, tomillo y zanahorias crocantes.

Pechuga de pollo rellena de dátiles, queso brie y espinacas; con salsa de hongos y papas rosti.

Pechuga rellena, salsa de hongos y una guarnición de papa y cebolla caramelizada

Ternera 24hs. Con puré cremoso. Ternera (braseado de 24 hs.) Con puré de papas a la crema

Cordero braseado sobre morrones asados y crocante de papa. (Adicional \$)

Cordero en cocción nocturna acompañado de morrones asados y unos papas cuña crocantes

Lomo en camisa con reducción de Malbec y una baked potato (adicional \$)

Lomo envuelto en panceta con reducción de Malbec y papa al horno rellena con mix de quesos, panceta ahumada y cebollines

Salmón rosado en croute de hierbas y puré cremoso de papas (adicional \$)

Medallón de salmón rosado sellado en manteca y luego terminado en el horno con un croute de hierbas frescas, sobre una base de papas

Postres (uno a elección)

Marquise de chocolate con cookie de limón y salsa de frutos rojos

Brownie de chocolate y naranjas, con ganache de chocolate amargo y chocolate blanco; una tierra de chocolate y salsa de chocolate con leche

Apple crumble, con helado de crema y lima

La clásica cheesecake con el sabor que vos elijas: frutos rojos, dulce de leche, maracuyá u Oreo

Pavlova de frutos rojos: base de merengue cocido con crema chantilly, frutos rojos y salsa de arándanos

Torta de bodas (una a elección)

Chocotorta: nuestra original versión de la chocotorta, súper cremosa y deliciosa

Bizcochuelo en corte con dulce de leche y crema de frutillas

Bizcochuelo de vainilla bien esponjoso; pincelado con almíbar de limón. En la primer capa nuestro dulce de leche especial y en la segunda, crema de frutillas

Mesa dulce (incluye todas las variedades)

Frutas frescas de estación fileteadas

Lemon pie con merengue brillante

Torta brownie con dulce de leche y merengue

Marquise de chocolate

Shot de mousse de chocolate blanco y negro

Mini choco cake

Tiramisú

Torta tentación de banana

Trufas de chocolate y mini alfajorcitos de almendras y dulce de leche

Isla cheesecake. Nuestra increíble variedad, para que elijas el que más te gusta: frutos rojos, new york maracuyá, oreo y dulce de leche

Espacio de macarons

Isla de panqueques

Panqueques de dulce de leche

Salsa de dulce de leche, frutillas y chocolate

Isla con petit fours

Camareros exclusivos para servir el café

Variedad de sabores e intensidades de café

Bocaditos para acompañar el café: increíble barra de chocolate con macadamias, almendras y galletitas trituradas

Final de fiesta (uno a elección)

Pizza (variedad de gustos, sobre una masa casera riquísima)

Ymcahuasi Eventos

Panchos cortos con salsas a elección y obvio lluvia de papa
Medialunas de jamón y queso
Pernil de ternera (\$ por persona)