Parrilla a la estaca y al horno de barro

Delicioso vacío al horno a las brasas, costillar de asado a la estaca y bondiola al horno de barro. Cocinado 6 horas en horno de barro la bondiola y 5 horas el costillar a la estaca.

Consiste en:

Recepción

La italiana (sorrentinos, fideos al huevo, salsa bolognesa, salsa blanca,)

Primer plato

Vacío a las brasas, costillar de asado a la estaca, bondiola al horno de barro

Postres

Postre helado dulce de leche, mousse de chocolate y crema americana con salsa chocolate

+

Mesa dulce

Cerveza libre, vino tinto libre, vino blanco libre, coca y sprite libre, copa de brindis