

Criollo

Asado a la llama realizado con leña otorgándole un exquisito sabor ahumado a cada corte.

Primer plato

Chorizo, morcilla, costillar a la llama

Segundo plato

Vacío a la llama,

Tercer plato

Matambre a la oliva y limón

Acompañado de guarniciones

Ensalada fricando (salteado de verduras al disco pimiento, cebolla, tomate, berenjena y suquini) rúcula con hebras de queso parmesano y nuez y papas con perejil, huevo y mayonesa.