



Menú informal

Amuse bouche froid:

Pan de broche, rillete de ave, crema de apio y manzana verde
Carrot cake, queso brie y membrillo especiado
Blinis de salmón ahumado y crema de eneldo y lima
Scon de queso sbrin, jamón serrano y pasta de olivas negras
Ceviche de lenguado, lima y maracuyá
Arepa reina pepiada
Humus sobre crocante integral y algarroba
Crocante de morcilla y panceta ahumada
Húmedo de papa y puerro con ensaladita de espinacas frescas
Shot de cherry martini dulce y escamas de hielo
Cerdo braseado en pan de maíz, ananá, queso sardo y pico de gallo
Salmón gravlax y queso finlandia sobre tostón de maíz
Tartar de tomates y atún rojo
Tiradito de pulpo, naranja oliva y lemongrass

Amuse bouche chaud:

Barbagiuai de hongos y queso de cabra
Pinchito de pollo apanado con avena y semillas con salsa teriyaki
Tempura de abadejo con leche de ajo, rúcula y ají panca
Arancini con espinaca y kétchup ahumado
Empanaditas tucumanas con jugo de limón
Chipas caseras recién horneado con salsa de tomates asados
Gramajitos
Cuña de papa y salsa huancaína
Fritura de langostinos con mayonesa de curry y miel
Kebabs de cordero de santa cruz en salsa fresca de yogurt, menta y pepino
Pincho de molleja glaseada en miel de caña y pangritata
Croqueta de cangrejo en salas de miso picante

Cazuelas:



Ragout de cordero y hongos, papas al horno y cherry confitados

Risotto de hongos y vegetales

Penne rigatte, olivas negras, tomates y albahaca

Risotto de cebada y calabazas quemadas

Pechugas de pollo marinadas con couscous y vegetales

Lomo de salmón rosado, arroz yamaní y crema de paltas

Dessert:

Panna cotta affogato

Mousse de chocolate, frutos del bosque, crocante de almendra y helado de crema

Flan de dulce de leche, crema de coco y merengue

Apple crumble y helado crema americana

Húmedo de chocolate blanco romero y cardamomo, frutas de estación y muselina de peras

Tiramisú

Pavlova, crema de maracuyá y frutas frescas

Bebidas:

Agua

Gaseosa

Cerveza

Vino

Cocktail con y sin alcohol

Espumante para brindis