



Menú formal

Amuse bouche froid:

Pan de broche, rilette 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
César florida, con pollo grill, bacon crocante, croûton de focaccia, parmesano, mix de hojas verdes y

aderezo caesar

Langostinos crispy, mix de verde, tomates cherry, cebollas encurtida, hilos de zanahoria, láminas de

rabanitos y salsa oriental

Mollejitas citric, con mix de verdes y mayo-provenzal

Entrée:

Triangulitos de muzarella con salsa de tomate casera y hojas de albahaca

Tartín de quesos y ensalada de hojas verdes

Calzón de jamón y queso

Dos hojaldres de quesos

Plat principal:

Lomo salsa de queso cheddar, cuñas de papas doradas y kétchup

Hamburguesa de ternera, queso cheddar, panceta, aros de cebolla y papas pai

Agnolotti de jamón y queso y salsa de tomate

Dessert:

Frutillas marinadas, merengues y helado de crema

Húmedo de chocolate, dulce de leche y helado de crema

Flan de dulce de leche, merengues y salsa de caramelo

Table d'oeuvres:

Frutas de estación con crema

Creps de dulce de leche

3 variedades de helado

Gâteaux:

Key lime pie

Flan de dulce de leche, merengues

Panna cotta de choco blanco con frutos rojos

Tartín de frutas de estación, y crema diplomata

Crema de maracuyá y lima

Pie de maracuyá

Brownie con dulce de leche

Mouse de chocolate negro y pasas con crema de whisky

Mousse de pera, salsa de queso azul y crumble

Fin de fête:

Variedad de pizzas jamón y muzzarella, rúcula, tomate y albahaca

Hamburguesas caseras, tomate y queso

Lomitos, tomate, lechuga y alioli

Bebidas:

Agua

Gaseosa

Cerveza

Vino

Cocktail con y sin alcohol

Espumante para brindis