



Menú argentino

Precio: \$6.000,00

Recepción:

Tabla de fiambres y quesos de campos servidos con panes artesanales y dips varios
Tapeo mediterraneo (escabeches varios, pates y pickles artesanales)
Empanadas de jamón y queso, carne, humita y verdura
Shots de ensaladas de autor
Bruschettas sabores varios (babaganush, hummus, capresse, entre otras)
Pinchos de pollo con salsa fileto
Bastones de muzzarella rebozados con salsa fileto
Quesadilla de crudo y queso / jamón cocido y queso
Wraps de ave y palta, veggies entre otros sabores

Plato principal:

Tapeo de parrilla: salchicha parrillera, matambre de cerdo, mini choris, mini provoletas y chinchis
servidos con panes artesanales, salsas y aderezos varios
Sanguchada de parrilla: bondiola, vacio, bife americano, chorizos, pollo en figacitas de manteca con
aderezos y salsas varias
Papas fritas, mandioquitas fritas, brochettes de verdura grilladas (adicional lomo, colita de cuadril,
ojo de bife \$500 + iva por persona)

Postre:

Copón de helado de crema americana con base crocante o de brownie y salsa de dulce de leche y
chocolate
Maxi shot de chocolate, merengue y dulce de leche