



Menú Estancia El Cencerro

Precio: \$800,00

Recepción

Entrada fría

Shots de guacamole o ceviche Limeño

Gambas empanadas en pinchos y Gambas al Ajillo

Mini brusquetas de Jamón serrano con tomatines confitados y olivas negras y de Salmón Ahumado
con crema de ciboulette

Mini chivitos Uruguayos

Tablas de embutidos y quesos, acompañado de exquisitos panes saborizados.

Entrada caliente

Empanadas al horno de barro de Carne cortada a cuchillo, Cordero cortado a cuchillo y Mozzarella y
Jamón

Bocaditos de churraquito de cerdo a la mostaza o mini provoletitas tibias y mini choripancitos

Pinchos y shots de recepción

Brochettes de lomo y pollo

De Mollejititas al limón y puerros grillados

De Cubos de bondiola de cerdo marinados en salsa de limón y mostaza.

De Fingers de pollo con salsa Chardonay y Amapola

Cubitos de ojo de bife envueltos en panceta crocante

Brochettes de vegetales grillados con hilo de oliva extra

Albondiguitas de cordero, rucula y salsa de pimientos

Cubos de pollo en shots con salsa cítrica

Shots de lomo en cubitos con salsa de champiñones saltados en oliva y pimentón Español

Adicionales

Pernil de Cordero al pan con variedad de aderezos y salsas (adicional)

Pata de Jamón serrano fileteada a la vista por un cocinero (adicional)

Estancia El Cencerro

Plato principal

Asado o Vacio al Asador, acompañado de terrina de vegetales grillados y ensaladadita de mini verdes con vinagreta de Malbec.

Lomo encamisado en panceta a las 5 pimientos, acompañado con terrina de vegetales grillados y ensaladadita de mini verdes con vinagreta de Malbec. (+ \$ 90 por Invitado)

Postre helado y cafetería

Merengue triturado, crema americana y salsa de frutos del bosque(*)

Otras opciones consultar

Café y té