



## Menú campestre

Precio: \$1.680,00

### Recepción en islas:

Islas de quesos y fiambres

Isla tipo francesa: quesos gouda, azul, holandá, gruyere, pategrás y pepatto acompañado con frutos secos

Isla tipo italiana: jamón crudo, jamón cocido, lomo ahumado de cerdo, salames de campo, sacor acompañado con escurridos

Canastas de panificación con panes de campo, panes de manteca, galletas marineras y bollitos caseros

Dips de hummus y galletas marineras

### Islas con platos fríos:

Brioche de cerdo con mostaza y miel

Bao buns de panceta pepinillos y cebolla morada

Ensalada caprese

Tostadas con ratatouille de verduras

Ceviche de río

Conitos crunchy de peras, queso azul y panceta crocante

Mini tortilla de papa con compota de cebolla

### Islas fuegos:

Isla huinca con churrasquito de cerdo con salsa barbacoa y colita de cuadril en pan de campo con salsa criolla y cremolata

Fogonero a la leña de pollo, champignones y gengibre

### Islas con platos calientes:

Gyosas de pollo y verdeo

Nuggets con barbacoa

Involtinis de ternera y queso cheddar

Tostines con emulsión de jamón

Empanadas de carne

Papas bravas con alioli

### **Plato principal:**

Entrada de chorizo y morcilla bombón

Vacío, costillar a la estaca, bondiola de cerdo

Acompañamientos: rúcula y parmesano, papas rústicas

### **Postre:**

Cuadrado de brownie con helado de americana, mousse de dulce de leche y merenguitos

Frutas de estación helado de limón y almibar cítrico

### **Trasnoche:**

Variedad de pizzas

Papas con cheddar

Mini burgers con queso

### **Bebidas:**

Gaseosa línea Coca-Cola

Agua con y sin gas

Servicio de café y petit fours

Servicio en mesa de bebida asistido