



MENU NAVIDAD

PREVENTA HASTA EL 15 DE DICIEMBRE
COCKTAIL DE BIENVENIDA

ENTRADAS

VITELLO TONATO

Láminas de peceto de ternera con salsa de atún, vino blanco y alcaparras.

PROSCIUTTO CAPRESE

Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceite balsámico glaze, pimienta negra y aceite de oliva.

PLATO PRINCIPAL

BISTEQUITOS A LA MARSALLA

Bifes de carne salteados con aceite de oliva, desglasado con vino marsalla y salsa demiglase. Acompañado de puré de papas.

INSALATA CESARE

Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki.

SOLOMILLO GLASSATO

Solomillo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.

LASAGNA

Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna.

POLLO DOLCE

Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce.

POSTRES

TIRAMISÚ

Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.

TENTACIÓN DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas.

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

Deliciosa mezcla de queso suave perfumada con vainilla sobre una base de galletas crocantes, cubierto con un espejo de dulce de fresa.

BEBIDAS

UNA GASEOSA O AGUA POR PERSONA
COPA DE CHAMPAGNE

\$50.000

Precio con tarjeta

\$45.000

Precio efectivo

COPA DE VINO RESERVA O RAMAZZOTTI SPRITZ

(OPCIONAL \$6.000)

BOTELLA DE VINO SUGERIDA

(OPCIONAL DESDE \$20.000)

MENU NIÑOS

PLATO PRINCIPAL

ÑOQUIS O CUERDAS DE GUITARRA

Acompañados con salsa pomodoro e panna.

SUPREMITAS DE POLLO

Acompañados con papas fritas rústicas.

POSTRES

FLAN

Acompañado de dulce de leche y crema chantillí.

GELATO

Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocoalte, frutilla o limón.

BEBIDA

UNA GASEOSA O AGUA

\$25.000

Precio con tarjeta

\$20.000

Precio efectivo