

MENÚ EJECUTIVO

ENTRADAS / STARTERS

Lechuga romana, pollo, queso parmesano, panceta crocante, croûton y aderezo Caesar

Romaine lettuce with chicken, Parmesan cheese, crunchy bacon, croutons and Caesar dressing

Mix de hojas verdes, quínoa, legumbres y camarones con vinagreta de limón confitado

Green leaves salad, quinoa, legumes and shrimps with confit lemon vinaigrette

Sopa del día

Soup of the day

Pizzeta en masa integral y semillas con zucchinis, tomate y queso azul

Wheat crust and seeds pizzeta with zucchini, tomato and blue cheese

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Bifecito de chorizo grillado (200 GR) con puré de cebollas confitadas y ensaladita criolla

Sirloin steak (200 gr) with confit onion purée and regional salad

Ñoquis de papa salteados con rúcula, salsa de tomates asados, aceitunas negras, hierbas y aceite de oliva

Potato Gnocchi with arugula, roasted tomatoes, black olives, herbs and olive oil sauce

Salteado de pollo teriyaki con espinaca, puré de garbanzos y berenjena

Sautéed chicken teriyaki, spinach with chickpeas and eggplant purée

Pesca del día crema de arvejas y lemongrass, ensalada de quínoa y vegetales

Fish of the day, peas and lemongrass cream with quinoa and vegetable salad

Ravioles de salmón y vegetales en manteca de hierbas, arvejas y tomates pochados

Ravioli stuffed with salmon and vegetables with beans, poached tomato and herbs butter

POSTRES / DESSERTS

Saquitos de ricota, crema de vainilla con azafrán y helado de chocolate blanco

Ricotta bags, saffron flavored vanilla cream and white chocolate ice cream

Variedad de helados

Assorted ice creams

Este menú incluye una bebida sin alcohol, una botella de agua mineral o una copa de vino

This menu includes a soft drink, a bottle of mineral water or a glass of wine

Valor / Price | \$ 470

Consulte por productos libres de glúten / *Gluten free items available*

Todos precios incluyen IVA / *All prices include VAT*

01/10/2017

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Ojo de bife grillado con salsa de vino, chimichurri y criolla | \$ 330

Grilled rib eye steak with wine, chimichurri and criolla sauce

Muslo y pechuga de pollo grillado con salsa criolla y chimichurri | \$ 280

Grilled chicken with chimichurri and criolla sauces

Salmón grillado salsa tártara y tapenade | \$ 360

Grilled salmon with tartar sauce and tapenade

Abadejo grillado con salsa tártara y tapenade | \$ 315

Grilled pollack with tartar sauce and tapenade

GUARNICIONES / GARNISH | \$ 95

Puré de papa y ajo crocante

Potato purée with crunchy garlic

Ensalada mixta

Mixed salad

Puré de calabaza

Pumpkin purée

POSTRES / DESSERTS | \$ 110

Saquitos de ricota, crema de vainilla con azafrán y helado de chocolate blanco

Ricotta bags, saffron flavored vanilla cream and white chocolate ice cream

Variedad de helados

Assorted ice creams

Consulte por productos libres de glúten / *Gluten free items available*

Todos precios incluyen IVA / *All prices include VAT*

01/10/2017