Cocina Internacional Pollos

Pechuga rellena con Jamón y Queso acompañada de Vegetales asados.

Pata y Muslo deshuesado Grillè con Puré Bicolor (papa y calabaza).

Cazuela de Pollo al Champignon con Pure de Papas.

Pollo en cubos salteado al Verdeo con guarnición de Papas a la crema.

Carnes

Roll de Cordero confitado acompañado de Cous Cous Siete Vegetales.

Tiras de Lomo al Champignon en salsa Demiglacé con guarnición de Arroz Amarillo.

Tournedo de Lomo a la plancha con Papas fritas

Bondiola de Cerdo Laqueada acompañado con Puré Cremoso de Batata.

Pasta3

Lasagna de Carne, Ricota y Verdura con salsa Bolognesa.

Raviolones de Pollo y Puerro con salsa Fileto.

Sorrentinos de Ricota, Jamón y Nuez con salsa suave de Roquefort.

Pescados y Mariscos

Salmón Rosado grillado en Salsa Crema de Espinaca acompañado con Vegetales de estación.

Gambas al Ajillo con guarnición de Papas al Pimentón.

El Sushi es elaborado por Bokoto

Sushi

Empanados con Panco con Salsa de Mostaza y Miel. Salmón

Langostinos

Empanado con Panco con Salsa de Soja y Tabasco

Combinado de 12 piezas

Cocina Natural

aceitunas negras) con salsa Fileto. Ñoquis de Espinaca con salsa Crema.

Sorrentinos Caprese (muzzarella, albahaca, nueces,

secos y salsa Fileto.

Graten de Espinaca, Ricota y Berenjenas con Tomates

Sopas Crema de Choclo, Arvejas, Espárragos, Pollo

Champagnes y Espumantes

Veuve Clicquot Moet Chandon

Pommery Blue

Barón B Brut Nature Lagarde Extra Brut Barón B. Rosé Barón B Extra Brut Rutini Extra Brut Norton Cosecha Tardía Vinos Tintos

Rutini Malbec

Rutini Cabernet Malbec Rutini Merlot Luigi Bosca Malbec Luigi Bosca Cabernet Sauvignon Terrazas Cabernet Sauvignon

Terrazas Malbec Lagarde 1897 Malbec Lagarde 1897 Sirah Altos del Valle Malbec

Vinos Blancos

Rutini Chardonay Rutini Sauvignon Blanc Luigi Bosca Chardonay Terrazas Chardonay Lagarde 1897 Sauvignon Blanc