

MENÚ CARNÍVORO

(\$600 M.N por pareja)

ENTRADA

Bruschetta de lechón braceado a la cerveza.

y

Empanada Argentina: filete de res cortado a cuchillo,
y la receta tradicional de las empanadas.

PLATO PRINCIPAL

Vacio Argentino con reducción de oporto o salsa de 4 quesos,
acompañado de champiñones y cebolla caramelizada al vino tinto y papa rústica .

POSTRE

Panqueque de Banana con dulce de leche, caramelizado y flameado al ron.



MENÚ VEGETARIANO

(\$600 M.N por pareja)

ENTRADA

Bruschetta Peperonata (Pimientos salteados con ajo perejil y olivo)

y

Empanada Argentina: Queso gorgonzola/pera/nuez.

PLATO PRINCIPAL

ENSALADA CALIENTE: Calabaza al rescoldo/hojas de espinaca/
queso de cabra/nuez/chips de ajo rostizado/olivo

POSTRE

Panqueque de Banana con dulce de leche, caramelizado y flameado al ron.

MENU (MEAT) (\$600 M.N PER COUPLE)

APPETIZER

Bruschetta de lechón: pork braised in beer.
&
Empanada Argentina: chopped beef fillet,
and the traditional empanada recipe.

MAIN COURSE

Flap steak with port reduction or 4 cheeses sauce,
Mushrooms and caramelized onions with red wine and rustic potatoe.

DESSERTS

Banana with dulce de leche crepe, caramelized and flamed with rum.



MENU (VEGETARIAN) (\$600 M.N PER COUPLE)

APPETIZER

Bruschetta Pepperonata (Red pepper/garlic/parsley/olive oil)
y
Empanada Argentina: Gorgonzola Cheese/pear/well nut)

MAIN COURSE

HOT SALAD: Pumpkin baked in hashes/spinach/
goat cheese/well nut/roasted garlic/olive oil

DESSERTS

Banana with dulce de leche crepe, caramelized and flamed with rum.