



ENTRADAS

- EMPANADA NORTEÑA DE CARNE CORTADA A CUCHILLO Y TÍPICA Salsa REGIONAL DE TOMATE.
- DANZA DE VEGETALES VERDES CON MARISCOS, FRUTAS, COCHINILLO Y EMULSIÓN DE CÍTRICOS Y SEMILLAS DE HINOJO.



PLATO PRINCIPAL

- BIFE DE CHORIZO ARGENTINO CON PAPAS PATAGÓNICAS Y SALMUERA DE HIERBAS EN LECHO DE AJÍES SERRANOS AHUMADOS.
- PECHUGA DE CAMPO RELLENA CON TOMATES SECOS CUYANOS Y COMBINACIÓN DE QUESOS.
- CREPPES DE VERDURA CON VELUTE DE AVES DE CORRAL.



POSTRE

- TIRAMISÚ, TRIPLEX DE VAINILLA, CAFÉ Y MASCARPONE.
- CHEESECAKE DE DULCE DE LECHE.
- FLAN DE COCO.



BEBIDAS

- AGUA MINERAL
- GASEOSAS
- VINO ESTIBA | MALBEC, ESTIBA | CABERNET, ESTIBA | CHARDONNAY DE BODEGAS ESMERALDA (1 BOTELLA CADA DOS PERSONAS) Ó CERVEZA (1 CHOP POR PERSONA)

