



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.
- RAVIOLONES SALTEADOS AL ÓLEO DE OLIVAS PUNTANAS CON TOMATINES.
- TRILOGÍA ESPUMOSA DE QUESOS.
- SINFONÍA DE HOJAS VERDES Y POLLO ASADO CON CRUTONES DE PAN DE CAMPO.



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.
- BONDIOLA BRASEADA Y GUARNECIDA CON PURÉ DE CASTAÑA, EN REDUCCIÓN DE CIRUELAS DEL VALLE.
- SORRENTINOS RELLENOS CON PAVITA DE LA GRANJA, GÍRGOLAS Y ALMENDRAS TOSTADAS, EN ESPEJO DE CREMA CIBOULLETE Y CONCASSE DE TOMATE.



POSTRE

- TIRAMISÚ, TRIPLEX DE VAINILLA, CAFÉ Y MASCARPONE.
- CHEESECAKE DE DULCE DE LECHE.
- FLAN DE COCO.
- MADERO TANGO "G"
TORTA DE CHOCOLATE CON MANTOS DE CREMA Y FRUTILLA, EMBEBIDA EN VODKA.
- FRUTAS DE ESTACIÓN, CUBETEADAS, INMERSAS EN NÉCTARES Y ALMÍBARES.
- TEXTURA DE CREMAS HELADAS CON CROCANTES DEL CHEF.



BEBIDAS

- AGUA MINERAL
- GASEOSAS
- VINO UXMAL MALBEC, UXMAL CABERNET SAUVIGNON UXMAL SAUVIGNON BLANC SEMILLON DE BODEGAS UXMAL. (1 BOTELLA CADA DOS PERSONAS) Ó CERVEZA (1 CHOP POR PERSONA)

