



## MENÚ VIP

### RECEPCION

Variedad de canapés y champagne

### ENTRADA

- Gourmet: mollejas de corazón, hojas verdes y papas pai con reducción Malbec.
- Crepes rellenos de espinaca, queso y salsa rosé.
- Mediterránea: jamón serrano y pera sellada.
- Langostinos dorados con salsa tártara.
- Salmón rosado ahumado, queso brie y hojas verdes, con reducción de Malbec.

### PLATO PRINCIPAL

- Gran bife de chorizo a las brasas.
- Ojo de bife.
- Salmon rosado grillado.
- Pollo grille.
- Guarnición: vegetales glaseados, papas rusticas y champiñones salteados
- Cintas en tinta de calamar con albahaca, tomates frescos, langostinos y salsa filetto.

### POSTRE

- Pie de manzana con crema helada de vainilla.
- Mousse de maracuyá y frutas de estación.
- Nuestro clásico pie de lima con helado de limón.
- Cremoso de chocolate con helado de frutos rojos.

### BEBIDAS

Luigi Bosca Reserva: Cabernet Sauvignon, Malbec, Chardonnay, Sauvignon blanc (media botella por persona).  
SainFelicien: Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet-Merlot Chardonnay, Sauvignon blanc (media botella por persona).  
Carlos Gardel Lunático Malbec (media botella por persona).  
Chandon: Extra Brut (media botella por persona).  
Cerveza **libre**  
Gaseosas, Agua mineral con o sin gas **libre**.

### Servicio de cafetería con Petit Fours.

Durante el espectáculo le ofrecemos una copa de espumante, whisky o licores importados.

-Este menú se encuentra sujeto a sugerencia del chef, estacionalidad y stock de los productos.