



MENÚ EJECUTIVO

ENTRADA

Suave crêpe de espinacas salteadas con salsa mixta

PLATO PRINCIPAL

Gran bife de chorizo de 450gr a las brasas

O

Pollo grillado

O

Trucha patagónica

O

Brochette mixta: cubos de lomo, pollo, pimientos y cebollas asadas

Guarniciones: papas fritas y arroz con vegetales

PASTAS

-Secas

-Ravioles de verdura

Salsas

-Filetto

-Crema

-Mixta

-Cuatroquesos

-Bolognesa

POSTRE

Húmedo pastel de chocolate con crema, dulce de leche, cacao y salsa de chocolate

BEBIDAS

*Vino Carlos Gardel Origen Malbec,
Cabernet Sauvignon o Torrontés **libre***

*Cerveza **libre***

*Agua con o sin gas **libre***

*Gaseosas línea CocaCola **libre***

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