



Menú a 3 tiempos

Precio: \$270.00

Entradas ensaladas:

Ensalada campesina

Ensalada pampera

Ensalada César

Ensalada del bosque

Canapés

Relleno elote con queso

Relleno de carne molida

Relleno de espinacas

Relleno de portobello con queso

Platos de segundo tiempo

Pastas y sopas:

Fusili 4 quesos

Spaguetti a la tuco

Tallarín a la pomodoro

Lingüini al pesto

Penne al cilantro

Sopa minestrone (sopa de verduras con pasta)

Jugo de carne

Sopa de flor de calabaza

Sopa escocesa (sopa de cola de res, zanahoria y apio)

Cremas:

Crema de cilantro con nuez

Crema de champiñones

Crema de elote

Crema de nuez con uva

Crema poblana

Platillo fuerte:

Cerdo:

Lomo mechado en salsa de tamarindo

Filete relleno de verduras en salsa de tres chiles

Pollo

Pechuga rellena de cuitlacoche en salsa de tres quesos

Pechuga rellena de rajas poblanas salteadas al vino blanco, gratinadas con queso mozzarella
bañada en salsa de pimiento rojo

Res:

Medallones de filete en salsa de mostaza

Medallones de filete en salsa greavy

Filete mingón en salsa de champiñones salvajes

Guarniciones:

Puré de papa

Espinacas a la crema

Verduras a la mantequilla

Ensalada waldorff (manzana)

Papas provenzal

Puré de camote