



Menú Malbec (3 tiempos)

Precio: \$310.00

Entremés:

Central de queso a las finas hierbas, acompañado de galleta habanera
Chistorra al tequila con queso doble crema. Bruschettas de tomate con pan francés
Flautitas de pollo en salsa borracha, con queso y crema
Tronco de queso relleno de paté acompañado de galleta cracker
Central de guacamole con totopos, chicharrón y pico de gallo
Mousse de queso con atún al chipotle para untar acompañado de galleta habanera
Empanadas argentinas rellenas de queso y carne molida, acompañadas con salsa chimichurri
Champiñones al ajillo con galleta cracker y habanera
Plato de carnes frías (jamón serrano, aceitunas, queso gouda y salami ahumado)

Entrada:

Crema de chile poblano con granos de elote
Crema de frijol gratinada
Crema de zanahoria con crotones
Champiñones con tropezos de nuez
Flor de calabaza con queso gouda
Elote con rajas de poblano
Sopa de cebolla con crotones.
Caldo tlalpeño
Pastas al gusto: fettuccine a la carbonara (tocino, parmesano y cilantro)
Fettuccine a la boloñesa (con carne molida)
Penne pasta a la calabrese con parmesano gratinado
Crepa de rajas en salsa bechamel
Flor de calabaza en salsa de tres quesos
Ensalada de espinaca con nuez, parmesano fresco y jitomate con vinagreta de balsámico
Trattoria (mezcla de lechugas, zanahoria, jitomate baby con parmesano)
César

Plato fuerte:

Las Cavas de Mendiola

New York horneado en su propio jugo

Arrachera a la parrilla

Churrasco argentino al grill

Salmón a la mantequilla negra

T-bone en salsa a los tres chiles

Guarniciones:

Soufflé de papa con tocino

Papas al romero

Puré de papa al azafrán

Arroz a la campesina

Verduras california a la mantequilla

Papa cambray con perejil

Canasta de frijoles con chorizo

Fettuccine Alfredo montado en chile morrón

Atado de verduras (lechugas y morrones) con aderezo de ajonjolí

Ensalada de espinacas, arándanos y jitomate cherry