



MENÚES

MENÚ EJECUTIVO 1

PLATOS PRINCIPALES

- BERENJENAS AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.
- INSALATA NAPOLI.** Quinoa, hojas verdes, tomate, zanahoria, queso tybo, finas láminas de pollo maceradas en jugo de limón y aceite de oliva perfumada con jengibre.
- RAVIOLI DI ZUCCA.** Raviolos rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.
- GNOCCHI POMODORO E PANNA.** Ñoquis de papa acompañados con salsa de tomate y crema, perfumada con albahaca fresca.
- PANZOTTI DI OSOBUCCO.** Panzottis de osobuco brasado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca.
- RAVIOLES DE BERENJENA ASADA.** Raviolos de berenjena asada, mozzarella y ricota con sofrito de cebolla, zanahoria y ajos asados, corte de pomodoro y albahaca fresca perfumados con aceite de oliva.
- SUGERENCIA DEL DÍA.**

POSTRES

- BOCHA DE HELADO**
- FLAN TRADIZIONALE CON SALSA CAMELO**
- CAFÉ O TE**

BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una p/persona)

\$3600
FINAL

MENÚ EJECUTIVO 2

PLATOS PRINCIPALES

- INSALATA CESARE.** Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki.
- INSALATA CROCCANTINO.** Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pechuga crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.
- RAVIOLES DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA.** Raviolos rellenos con champiñones, mozzarella, ricota, queso de cabra y vino blanco, acompañados con salsa crema, corte de pomodoro y albahaca fresca.
- POLLO AL FERRI CON CONTORNO.** Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.
- MILANESA DE POLLO A CABALLO.** Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada con papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.
- PIZZA PROSCIUTTO E PEPPERONI ind.** Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamon cocido.
- SUGERENCIA DEL DÍA.**

POSTRES

- BOCHA DE HELADO**
- FLAN TRADIZIONALE CON SALSA CAMELO**
- CAFÉ O TE**

BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una p/persona)

\$4400
FINAL

MENÚ PASTAS

PLATOS PRINCIPALES

- SORRENTINO POMODORO E PANNA.** Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.
- FETUCCINI DEL BOSCO.** Cintas caseras al huevo, sarteneados con salsa pomodoro, cebollas, champiñones y hongos secos.
- GNOCCHI DI PATATE ALLA RUCOLA.** Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, cebollas, tomates, mozzarella y rúcula fresca.
- SORRENTINOS DE PIMIENTOS ASADOS.** Sorrentinos rellenos de pimientos asados, óregano, tomillo fresco, mozzarella y aceite de ajo con salsa pomodoro fresco y albahaca.

POSTRES

- BOCHA DE HELADO**
- FLAN TRADIZIONALE CON SALSA CAMELO**
- CAFÉ O TE**

BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una p/persona)

\$4900
FINAL