



MENÚ

CENA EJECUTIVA

PLATOS PRINCIPALES

- 1 LASAGNA IT.** Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano, con salsa pomodoro e panna.
- 2 RAVIOLES DE OSOBUCO.** Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca.
- 3 POLLO DOLCE.** Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce.
- 4 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. 🌿 Opción vegetariana sin pollo.
- 5 SUPREMA DE POLLO AL ROQUEFORT.** Suprema de pollo con mozzarella y queso azul decorado con pequeños trozos de nueces, acompañada de papas rústicas.
- 6 HAMBURGUESA IT.** Pan de campo, doble hamburguesa, doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa, mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli.

POSTRES

- 1 BOCHA DE HELADO**
- 2 FLAN TRADICIONAL O BUDÍN DE PAN**
- 3 CAFÉ O TÉ**
- 4 AFFOGATO**

BEBIDAS

Agua mineral, Gaseosa, Copón de Vino o
Cerveza Stella Artois 330cc (una por persona)

\$29.900
FINAL

\$25.900
PAGO EN EFECTIVO

Válido todos los días. No válido los jueves en sucursal Gauss. Sujeto a variación sin previo aviso.

APERITIVO IT

TRAGO + SORRENTINOS AL HORNO

RAMAZZOTTI, GIN TONIC O CAMPARI +
ENTRADA DE SORRENTINOS

\$11.500
FINAL