
EMPLATADOS



ALMUERZOS Y CENAS - OPCIÓN I

Entradas Frías

*Ensalada Taboulé de Trigo burgol, Tomate, Pepino, Limón con aderezo de Yogur y Menta
Compacto de Portobellos y Tomates horneados, Queso de Cabra en Almíbar de Aceto
Terrina de Verduras grilladas y Queso Philadelphia con reducción de Remolacha*

ó

Entrada caliente

Crepes de tres colores rellenos de Ricota, Puerros y Hongos a la Crema de Espinacas

Platos Principales

*Taco de Cerdo envuelto en Panceta con Risotto de Parmesano y Verduras
Pechuga de Pollo farcie de Hongos silvestres y Queso Philadelphia
Mil hojas de Calabaza y Papa, Selección de brotes orgánicos
Filete de Ternera grille a las 4 Pimientas flambeado al Cognac, Papa a la sal y Ensaladita
de brotes de Espinaca
Malfatti de Espinaca, Ricota y Nuez con Salsa Crema de Ciboulette*

Postres

*Frutas de estación, Quenelle de Queso crema y Miel
Crumble de Manzanas y Uvas pasas con Helado de Vainilla
Cheese Cake de Dulce de Leche con Salsa inglesa perfumada con Lavanda
Fusión de Dos Chocolates con frutos del bosque*

Café & variedad de Té, Petit Fours

EMPLATADOS



ALMUERZOS Y CENAS - OPCIÓN II

Entradas Frías

Mousse de Aguacate mexicano y sus Langostinos al Cilantro

Carpaccio de Ternera, Emulsión de Mostaza, Escamas de Queso Pepato y Castaña de Caju

Mil Hojas de Salmón Ahumado y Verduras marinadas en Queso crema de hierbas

ó

Entradas calientes

Triángulo de Masa Phila relleno de Ratatouille y Salsa Provenzal

Raviolón de Espinaca relleno de Pavita, Nueces, Queso Fontina, Salsa de Pimientos ahumados

Platos Principales

Ojo de Bife con Salsa Norteña, Papa Pont Neuf a la provenzal y Espinaca baby

Pata de Pollo braseado al estilo chasseur sobre Zócalo de Puerro envuelto en masa phila

Mini Sorrentino de Calabaza, Salsa cremosa de Azafrán y Rúcula baby

Trucha de los Siete Lagos, Risotto cremoso a la Clorofila y Confit de Tomates cherry

Postres

Marquise de Chocolate y Salsa toffee

Panacotta de Lima con Salsa de Chocolate amargo y Tuille de Coco

Tiramisú en Salsa de Capuchino

Trufado de Chocolate en Sopa de Bayas

Café & variedad de Té, Petit Fours

EMPLATADOS



ALMUERZOS Y CENAS - OPCIÓN III

Entradas Frías

*Antipasto de Quesos y Fiambres regionales, Aceitunas y Verduras grilladas
Sfoglia Capresse, Bouquet de brotes orgánicos y Aceite de Rúcula
Carpaccio de Salmón Ahumado, Trucha y Brotes orgánicos, aderezo de Relish y Crema agria*

ó

Entradas calientes

*Canelones de Jamón y Queso con Salsa de Tomate, Crema y Vodka
Tibia Tarta de Frutos de Mar al Alioli, Brotes y Tomates cherry*

Platos Principales

*Rillette de Cordero al estilo Marroquí con Tajines de Verduras y Papines
Ñoquis rellenos de Jamón y Queso, Crema de Rúcula y Pesto de Tomates secos
Dúo de Salmón del Atlántico y Pacífico sobre Colchón de Ratatouille y Papa bouchon a la Tapenade y Salsa Crudaiola.
Tournedo de Ternera relleno con Espinaca sobre Tartiflette de Queso y Papa, Salsa de Oporto*

Postres

*Risotto frío de Arroz con Leche y Compota de Frutillas
Torta de Ricota en Almíbar de Cítricos
Brownie de Chocolate en Salsa de Frutilla y su Helado de Crema
Nougat Glace de Maracuyá con Salsa de Chocolate y Caramelo*

Café & variedad de Té, Petit Fours

EMPLATADOS



ALMUERZOS Y CENAS - OPCIÓN IV

Entradas

Carpaccio de ciervo Patagónico

Brotos orgánicos, peras caramelizadas y queso sardo

ó

Crepe de quínoa rellena de calabaza y queso fresco de cabra

Ensaladita fresca y tomates cherry

Principal

Bife de chorizo de cordero con croute de frutos secos y romero ajos asados, papas dorée y salsa de malbec

ó

Tortelli de osso Bucco braseado

Espinaca y queso parmesano, en masa de chimichurry

Postre

Domo de Dulce de Leche bañado en chocolate

Salsa toffee