

ALMUERZOS Y CENAS OPCIÓN I



“Diseñe su propio Menú, eligiendo una opción de cada paso”

A las cenas se les adicionará:

Selección de tres Canapés del Chef, Fríos y Calientes

\$576 + IVA- Precio por persona

ENTRADAS FRÍAS

Napoleón de tomate marinada y pulpetta de mozzarella sobre emulsión de palta.

Aceite de oliva extra virgen y albahaca fresca

ó

Tarta tibia de dos salmones, verdeo y queso gruyere, crema de limón y hierbas frescas

PLATOS CALIENTES

Bondiola de cerdo rôtie, papa bastón al romero e hinojo braseado, salsa bigarade

ó

Pata-muslo de ave deshuesado con aceitunas verdes, salsa cazadora, papa asada,

Chutney de tomate e hinojos, crocante de pan lavash

POSTRES

Dúo de chocolate y frutos rojos

Salsa de arándano

ó

Panna cotta de maracuyá

Salsa de chocolate

Café & Variedad de té, Petit Fours

\$1.226 + IVA - Precio por persona

ALMUERZOS Y CENAS

OPCIÓN II



“Diseñe su propio Menú, eligiendo una opción de cada paso”

A las cenas se les adicionará:

Selección de tres Canapés del Chef, Fríos y Calientes

\$576+ IVA- Precio por persona

ENTRADAS FRÍAS

Carpaccio de salmón fresco a la limoneta, Pequeña ensalada de pepino, apio y cilantro
ó

Panzotti en masa de hierbas relleno de calabaza y limón, salsa putanesca

PLATOS CALIENTES

Ojo de bife marinado a las hierbas, papas pont neuf, Tomates asados en costra de almendras y salsa de oporto
ó

Malfatti de espinaca, ricota y nuez con salsa crema de perejil

POSTRES

Lingote de chocolate, frutos rojos y pistacho crocante
ó

Merengue copos de Bayles

Salsa de vainilla

Café & Variedad de té, Petit Fours

\$1.341 + IVA - Precio por persona

ALMUERZOS Y CENAS

OPCIÓN III



“Diseñe su propio Menú, eligiendo una opción de cada paso”

A las cenas se les adicionará:

Selección de tres Canapés del Chef, Fríos y Calientes

\$576 + IVA- Precio por persona

ENTRADAS FRÍAS

Carpaccio de ternera y porto bello, queso de cabra fresco y frutos secos, Grisines crocante al queso parmesano

ó

Rosa de salmón ahumado sobre quiche de espinacas y almendras, Pesto cremoso y brotes orgánicos

PLATOS CALIENTES

Lomo de ternera grille, cremosa de humita, papas corcho a la provenzal, Tomates cherry confitados, salsa de vino tinto

ó

Pata-muslo de pollo relleno de panceta, morrones, olivas y queso gruyere. Arroz cremoso de hongos de pino y crema de tapenade

POSTRES

Mousse de pistacho

Salsa de frutilla

ó

Domo de dulce de leche bañado de ganache blanco

Crocante de chocolate amargo

Café & Variedad de té, Petit Fours

\$1.641 + IVA - Precio por persona

ALMUERZOS Y CENAS

OPCIÓN IV



“Diseñe su propio Menú, eligiendo una opción de cada paso”

A las cenas se les adicionará:

Selección de tres Canapés del Chef, Fríos y Calientes

\$576 + IVA- Precio por persona

ENTRADAS FRÍAS

Mil hojas de salmón ahumado y hongos rôti al tomillo, Queso crema de hierbas, salsa mojo de mango y jengibre

ó

Agnolotti crocante de ave, peperonata de pimientos ahumados y salsa de Martini

PLATOS CALIENTES

Matambre de cerdo apanado con panko, puerro braseado, risotto de zapallo anco y hierbas. Salsa barbacoa al limón

ó

Mini sorrentinos de calabaza, salsa cremosa de azafrán y rucula baby

ó

Salmón del pacífico, papas españolas, salsa de limón confitado, alcaparras, olivas.

Tomates cherry y brotes orgánicos

POSTRES

Tarteleta de mango y frutillas con ganache blanco

Helado de americana

ó

Cheese cake de frutos rojos

Salsa de chocolate blanco

Café & Variedad de té, Petit Fours

\$1.688 + IVA - Precio por persona

ALMUERZOS Y CENAS OPCIÓN V



“Diseñe su propio Menú, eligiendo una opción de cada paso”

*A las cenas se les adicionará:
Selección de tres Canapés del Chef, Fríos y Calientes*

\$576 + IVA- Precio por persona

ENTRADAS FRÍAS

*Tostada catalana de jamón serrano y tomate rallado, hojas de temporada.
Escamas de queso pepato, reducción de aceto balsámico
ó
Canelones de ossobuco de ternera y hongos salteados, cebolla morada e
hinojo confitado. Salsa malbec*

PLATOS CALIENTES

*Vacio braseado y apanado en pankó, moldeado de batata y calabaza
Berenjena al parmesano, salsa barbacoa de vino
ó
Pechuga de pollo de campo rellena de langostinos y cascara de limón.
Untuoso grano de cebada y maíz blanco, Salsa de vino turrón
ó
Lenguado a la plancha, tomates secos y albahaca, moldeado de zanahorias y
calabaza. Salsa de olivas verdes*

POSTRES

*Bavarois chocolate blanco
Coulis de frambuesa
ó
Crumble de cacao, peras y anís estrellado
Helado de Vainilla
Café & Variedad de té, Petit Fours*

\$1.708+ IVA - Precio por persona

ALMUERZOS Y CENAS OPCIÓN VI



“Diseñe su propio Menú, eligiendo una opción de cada paso”

*A las cenas se les adicionará:
Selección de tres Canapés del Chef, Fríos y Calientes*

\$576 + IVA- Precio por persona

ENTRADAS FRÍAS

*Burrata cremosa sobre corcho de rucula y tomates asados al ajo suave.
Aceite de oliva perfumada a las hierbas salvajes, tostada de pan de campo
ó
Vol au vent de langostinos al ajillo, salsa de tomate confitado y rucula
orgánica*

PLATOS CALIENTES

*Garrón de cordero, risotto milanés y salsa gremolata
ó
Ñoquis rellenos de jamón y queso, crema de rucula y pesto de tomates secos
ó
Abadejo de Mar del Plata a la plancha, fricase de alubias negras,
Bulbo de cebolla de verdeo confitado, salsa pico de gallo*

POSTRES

*Mousse de mango bañada con glasé
Ananás caramelizado, helado de americana
ó
Tartaleta de chocolate, naranjas y almendras
Helado de chocolate
Café & Variedad de té, Petit Fours*

\$1.808 + IVA - Precio por persona

ALMUERZOS Y CENAS SAN TELMO



*“Este menú se ofrece únicamente en la Terraza del Virrey”
“Diseñe su propio menú”*

APERITIVO

Empanada de carne con salsa nortea

ENTRADAS FRÍAS

Antipasto Criollo:

*Fiambres y Embutidos nacionales, Lechón arrollado, Quesos regionales
Verduras grilladas y brotes orgánicos*

PRINCIPAL

Parrillada Porteña

(400 gr. de carne por persona)

*Chorizo, Mollejas crocantes, Ojo De Bife, Entraña, Costilla de Cordero
y Pechuga de Pollo de Campo, Batatas y Papas grilladas
Salsa Chimichurri y Salsa Criolla*

POSTRE

Don Pedro de Montserrat

*Helado de crema, Nueces garrapiñadas, Caña Legui y Dulce de Leche
Café & Variedad de té, Petit Fours*

\$1.844 + IVA - Precio por persona

ALMUERZOS Y CENAS MONTSERRAT



*“Este menú se ofrece únicamente en la Terraza del Virrey”
“Diseñe su propio menú”*

APERITIVO

Empanada de carne con salsa norteña

ENTRADAS FRÍAS

Sfoglia Capresse, Bouquet de brotes organicos y aceite de rucula

ó

Carpaccio de Ternera, emulsión de mostaza de Dijon, escamas de queso pepato y castañas de cajú tostadas.

ó

Carpaccio de Salmón Ahumado, trucha y brotes orgánicos, aderezos de relish y crema agria

ó

Compacto de portobellos y tomates horneados, queso de cabra en almíbar de Aceto

PRINCIPAL

Parrillada Porteña

(400 gr. de carne por persona)

Chorizo, Mollejas crocantes, Ojo De Bife, Entraña, Costilla de Cordero y Pechuga de Pollo de Campo, Batatas y Papas grilladas

Salsa Chimichurri y Salsa Criolla

ALMUERZOS Y CENAS MONTSERRAT



POSTRE

Marquise de Chocolate y salsa toffee

ó

Crumble de Manzana y Uvas com helado de Vainilla

ó

Cheese Cake de Dulce de Leche con salsa Inglesa perfumado con lavanda

ó

Panacotta de lima, salsa de chocolate amargo y tuille de coco

Café & Variedad de té, Petit Fours

\$1.877 + IVA - Precio por persona