



EJECUTIVO

ENTRADAS- STARTERS-

Empanadas clásicas de carne cortada a cuchillo

Boconccino empanado sobre culis de tomate y pesto Genovés.

Caponata de vegetales sobre colchón de hojas verdes, con jamón serrano, mermelada de tomates y queso brie.

Ensalada de peras asadas, hojas verdes, hinojos, nueces, tomates cherry, emulsión de aceto balsámico y queso azul.

Knife-cut meat pies.

Breaded boconccino on tomato coulis and genovese pesto.

Vegetable caponata on green leaves bed, with prosciutto ham, tomato jam and brie cheese.

Roasted pear salad, green leaves, fennel, walnuts, grapes tomatoes, balsamic vinegar emulsion and blue cheese.

Pasteis de carne cortada à faca.

Boconccino empanado em coulis de tomate e pesto genovês.

Caponata de legumbres sobre cama de folhas verdes, com presunto serrano, geleia de tomate e queijo brie.

Salada de pêra assada, folhas verdes, funcho, nozes, tomate cereja, emulsão de vinagre balsâmico e queijo azul.



PRINCIPALES- MAIN COURSE- PRINCIPAIS

Bife de chorizo con papas rusticas y cebollas caramelizadas.

Crepe de cabutia ahumada, queso de cabra, nueces y salsa de girgolas.

Bondiola braseada, con puré de boniato, manzanas azadas y miel.

Pamplona de pollo con risotto de quínoa al malbec con queso brie y suave crema de espárragos.

Rib eye steak with rustic potatoes and caramelized onions.

Smoked pumpkin crepe, goat cheese, walnuts and girgola sauce.

Braised pork tenderloin, with smashed sweet potatoes, roasted apples and honey.

Chicken pamplona with quinoa malbec risotto with brie cheese and smooth asparagus cream.

Contrafilè com batatas rusticas e cebola caramelizada.

Crepe de cabutia fumado, queijo de cabra, nozes e molho de cogumelos Ostra.

Bondiola braseada, com batata doce amassada, maçãs assadas e mel.

Frango à pamplona com risotto de quinoa al malbec com queijo brie e creme liso de aspargos.



POSTRES- DESSERTS- SOBREMESAS

Panacota de chocolate blanco con reducción de casis y frutos rojos.

Cheese cake de dulce de leche con salsa de chocolate y tuille.

Mousse de chocolate con praliné de pistachos y almíbar de menta.

White chocolate panna cotta with cassis and red fruits reduction.

Dulce de leche cheesecake topped with chocolate sauce and tuille.

Chocolate mousse topped with pistacchio praliné and mint syrup.

Panna cotta de chocolate blanco com redução de casis e frutos vermelhos.

Cheesecake de doce de leite com calda de chocolate e tuille.

Mousse de chocolate com praliné de pistache e xarope de hortelã.

BEBIDAS LIBRES FREE - DRINKS

Agua, gaseosa, cerveza.

Vinos **BODEGA LA RURAL**

SAN FELIPE Malbec y Chardonnay

Water, Soft Drinks, Beers

BODEGA LA RURAL wines

SAN FELIPE Malbec y Chardonnay

Agua, refrigerantes, cerveza

Vinhos **BODEGA LA RURAL**

SAN FELIPE Malbec y Chardonnay

