



PLATINO

ENTRADAS- STARTERS

Empanadas clásicas de carne cortada a cuchillo

Salmon gravlax sobre tostadas de pan brioche con mayonesa de papas y eneldo.

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

Bocconcino empanado en coulis de tomate y pesto genovés.

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

Vol au vent relleno de mollejas glaseadas y crema de portobellos.

Knife-cut meat pies.

Salmon gravlax on toasted brioche bread with potatoes and dill mayonnaise

Breaded bocconcino 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.

Vol au vent stuffed with glazed sweetbreads and portobello cream.

Pasteis de carne cortada à faca.

Gravlax de salmão em pão brioche torrado com maionese de batata e endro.

Bocconcino 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.

Vol au vent recheado com moelas glaceados e creme portobello.



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.

Pesca del día acompañada de cuscús, ratatouille y reducción de naranjas.

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.

Fish of the day, with cous cous, ratatouille and orange reduction.

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.

Peixe do dia, com cuscús, ratatouille e redução de laranja.



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, vino espumante

Vinos **BODEGA LA RURAL**

TRUMPETER Malbec y Chardonnay

Water, Soft Drinks, beers, sparkling wine

BODEGA LA RURAL wines

TRUMPETER Malbec y Chardonnay

Agua, refrigerantes, cerveza, espumante

Vinhos **BODEGAS LA RURAL**

TRUMPETER Malbec y Chardonnay



MANSION TANGO