



## - PREMIUM -

### - ENTRADAS -

- ❖ Boconccino empanado en coulis de tomate y pesto genovés.
- ❖ Caponata de vegetales sobre colchón de hojas verdes, jamón serrano, mermelada de tomate y queso brie.
- ❖ Empanadas de carne cortada a cuchillo.
- ❖ Ensalada de peras asadas, hojas verdes, hinojo, nueces, cherry, emulsión de aceto balsámico y queso azul.
- ❖ Salmón gravlax sobre tostadas de pan brioche con mayonesa de papas y eneldo.
- ❖ Vol au vent relleno con mollejas glaseadas y crema de portobellos.

### - PRICIPALES -

- ❖ Bife de chorizo con papas rústicas y cebollas caramelizadas.
- ❖ Bondiola braseada en sus jugos con puré de boniato, manzanas asadas y miel.
- ❖ Crepe de cabutia ahumada, queso de cabra, nueces y salsa de girgolas.
- ❖ Pamplona de pollo con risotto de quínoa al malbec, queso brie y suave crema de espárragos.
- ❖ Pesca del día acompañado de cous cous, ratatouille y reducción de naranja.

### - POSTRES -

- ❖ Cheesecake de dulce de leche con salsa de chocolate y tuille.
- ❖ Mousse de chocolate con praliné de pistachos y almíbar de menta.
- ❖ Panna Cotta de chocolate blanco con reducción de casis y frutos rojos.

### - BEBIDAS LIBRES -

- ❖ Agua con o sin gas, Gaseosas, Cerveza.
- ❖ Bodega Foster Lorca.
- ❖ Poético Malbec - Chardonnay.
- ❖ Champagne.



## - PREMIUM -

### - STARTERS -

- ❖ Breaded boconccino on tomato coulis and Genoese pesto.
- ❖ Vegetable caponata on green leaves with prosciutto ham, tomato jam and brie cheese.
- ❖ Knife-cut meat pies (Argentine empanadas).
- ❖ Roasted pear salad, green leaves, fennel, walnuts, cherry tomatoes, balsamic vinegar emulsion and blue cheese.
- ❖ Salmon gravlax on toasted brioche bread with potato mayonnaise and dill.
- ❖ Vol au vent stuffed with glazed sweetbreads and portobello cream.

### - MAIN COURSES -

- ❖ Steak with rustic potatoes and caramelized onions.
- ❖ Braised pulled pork, with smashed sweet potatoes, roasted apples and honey.
- ❖ Smoked pumpkin crepe, goat cheese, walnuts and gyrgola sauce.
- ❖ Chicken pamplona with quinoa malbec risotto, with brie cheese and smooth asparagus cream.
- ❖ Fish of the day with cous cous, ratatouille and orange reduction.

### - DESSERTS -

- ❖ Dulce de leche cheesecake topped with chocolate sauce and tulle.
- ❖ Chocolate mousse topped with pistachio praliné and mint syrup.
- ❖ White chocolate Panna Cotta with cassis and berries reduction.

### - FREE DRINKS -

- ❖ Water, Soft Drinks, Beers, Sparkling wine.
- ❖ Bodega Foster Lorca Wines.
- ❖ Poético Malbec - Chardonnay.



## - PREMIUM -

### - ENTRADAS -

- ❖ Boconccino empanado em coulis de tomate e pesto genovês.
- ❖ Caponata de vegetais sobre folhas verdes, com presunto serrano, geleia de tomate e queijo brie.
- ❖ Pasteis de carne cortada â faca.
- ❖ Salada de pêra assada, folhas verdes, funcho, nozes, tomate cereja, emulsão de vinagre balsâmico e queijo azul.
- ❖ Gravlax de salmão em pão brioche torrado com maionese de batata e endro.
- ❖ Vol au vent recheado com moelas glaceados e creme portobello.

### - PRINCIPAIS -

- ❖ Contrafilè com batatas rusticas e cebola caramelizada.
- ❖ Bondiola braseada com batata doce amassada, maçãs assadas e mel.
- ❖ Crepe de cabutia fumado, queijo de cabra, nozes e molho de cogumelos Ostra.
- ❖ Frango à pamploña com risotto de quinoa ao malbec com queijo brie e creme de aspargos.
- ❖ Peixe do dia, com cous cous, ratatouille e redução de laranja.

### - SOBREMESAS -

- ❖ Cheesecake de dulce de leche con salsa de chocolate y tuille.
- ❖ Mousse de chocolate con praliné de pistachos y almíbar de menta.
- ❖ Panna Cotta de chocolate blanco con reducción de casis y frutos rojos.

### - BEBIDAS LIBRES -

- ❖ Agua, refrigerantes, cerveja.
- ❖ Bodega Foster Lorca.
- ❖ Poético Malbec - Chardonnay.
- ❖ Champagne.