

DÍA DE LA MADRE

20 de Octubre

ENTRADA

- Duo de empanadas de matambre cortada a cuchillo y morcilla con queso azul, acompañada de salsa llajua
- Queso Brie flameado con duraznos caramelizados y mermelada Argentina sobre masa sable

PRINCIPAL

- Costillas de ternera al horno de barro con ensalada a elección
- Ñoquis rellenos de muzzarella y nuez, salsa caruso al horno de barro

POSTRE

Rogel | Cheesecake de frutos rojos

Incluye copa de vino por pasos,
servicio de agua y visita a la bodega

MENÚ VEGETARIANO | MENÚ INFANTIL

\$33.000 por persona

¡Te esperamos!

Reservas +54 9 261 630 1443

Bodega Argentina