

# 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*