MENÚ DE FUEGOS

"Una experiencia que celebra nuestras raíces"

DE SÁBADOS A DOMINGOS

Proponemos un menú que despierta recuerdos: sabores que abrazan, charlas sin apuro y brindis con quienes más queremos.
Volvemos a lo tradicional, desde las llamas, celebrando lo simple con productos nobles y el calor de lo compartido.

Sin maridaje incluido, carta de vinos disponible por copa o botella.

Avisar al reservar restricciones alimentarias o alergias.

Duración: 2hs

MENÚ DE FUEGOS

RECEPCIÓN

Sopa cremosa de maíz y morrones asados

ENTRADAS

- Empanadas de carne (Opción Veg: Empanada de Queso o verduras).
- Queso de cabra a la plancha con tomates en conserva

PRINCIPALES

- Costillas vacuna, bife de chorizo y solomillo de cerdo, morcilla y chorizo (Opción Veg: Risotto de remolacha con vegetales asados y praliné).

GUARNICIONES *(a Elección)*

- Ensalada de vegetales asados, Coleslaw o Waldorf

POSTRES *(a Elección)*

- Panqueques con dulce de leche
- Flan de coco con dulce de leche de almendras

MENÚ SIN MARIDAJE, CARTA DE VINO A DISPOCISIÓN

Valor menú - $65.000

www.penedoborges.com