

EL MERCADO

CENA

CHEF: EMILIANO YULITA

APPETIZER

Uno a elección

Empanada de carne cortada a cuchillo

Empanada de cordero braseado

Croqueta de jamón, salsa tártara

Tostón, hongos frescos marinados y brie

Pâté de campo, focaccia y praliné de frutos secos

ENTRADAS

Una a elección

Ensalada de rúcula, queso azul, higos, tomates asados y nueces

Sopa de calabaza y jengibre

Tartare de salmón ahumado y langostinos

Mollejas grilladas, papa rota y ali oli de perejil

Burrata, vinagreta de aceitunas griegas, tomate y albahaca

PLATO PRINCIPAL

Uno a elección

Ojo de bife, papa, panceta, cebollas y manteca de romero

Vacio braseado, puré trufado

Pechuga de pollo de campo, curry de calabazas

Arroz al horno de barro, langostinos y salmón

Risotto, alcauciles, hongos, tomate y maíz quemado

POSTRES

Uno a elección

Hojaldre con frutillas, crema chantilly, helado de vainilla

Mousse de dulce de leche, chocolate semi amargo y frambuesas

Strudel tibio de manzana, almendras y pasas

...

Incluye bebidas sin alcohol (agua mineral o gaseosas) café o té and petits fours

Este menú es válido para grupos de 10 a 60 personas y se deberá elegir la misma opción para todos los asistentes, con un mínimo 7 días de antelación al evento.

La presente cotización tiene una validez de 15 días corridos a la fecha de recepción de la misma. Los precios están expresados en pesos argentinos e incluyen IVA. Las tarifas no son comisionables.

EL MERCADO

DINNER

CHEF: EMILIANO YULITA

APPETIZER

Choice of one

Beef tenderloin "Empanada"

Braised lamb "Empanada"

Prosciutto croquette, tartar sauce

Toasted bread, marinated mushrooms and brie cheese

Country pâté, focaccia bread, nuts praliné

ENTRÉE

Choice of one

Salad, arugula, blue cheese, dried figs, roasted tomatoes and walnuts

Soup, pumpkin and ginger

Smoked salmon, prawns tartar

Grilled sweetbreads, smashed potatoes and parsley ali oli

Burrata cheese, greek olives, tomatoes and basil

MAIN COURSE

Choice of one

Rib eye, potatoes, bacon and rosemary butter

Braised flank steak, truffled mashed potatoes

Grilled chicken breast, pumpkin curry

Crispy rice, prawns and salmon

Risotto, artichoke, mushrooms, tomatoes and corn

DESSERTS

Choice of one

Puff pastry with strawberries, whipped cream and vainilla ice cream

"Dulce de leche" mousse, semi-sweet chocolate and raspberries

Warm apple strudel, almonds, raisins and ice cream

...

Non-alcoholic beverages, coffee or tea and petits fours are included

This menu is only valid for group between 10 and 60 people.
The choice of the menu should be the same for the entire group and should be selected seven days prior to the event.
The rate is in argentinian pesos and includes VAT. Non-commissionable.