

EL MERCADO

BRUNCH

CHEF: EMILIANO YULITA

Selección de fiambres

Jamón cocido, ahumado y crudo. Spianatta

Selección de quesos

Brie, cottin, gouda, pepato, morbier

Salmón ahumado con guarniciones

Pepinillos, cebollines y alcaparras

Panes artesanales

Semillas, de molde, de campo, integral y brioche

Huevos poché. Panceta. Salchicha. Papas boulangere. Tortilla de papas.
Cebollas caramelizadas. Tomates confitados y hongos.

Sopa del día

Brócoli, calabaza y jengibre, papa y puerro

Cajas de hierro al horno de barro

Papas bravas, vegetales, arroz especiado

Ensaladas:

Cesar

Papines andinos y huevos de codorniz

Tabulé de quinoa

Cole slaw

Boconccinos y tomates secos

Langostinos

Ceviche de salmón rosado

Spaghetti

Bolognesa o carbonara

Empanadas criollas

PARRILLA

Chorizo. Morcilla . Molleja

Vacío y asado de tira al asador

Ojo de bife. Rack de cordero. Entraña. Pollo

POSTRE

Ensalada de fruta

Tiramisú

Flan casero

...

Bebidas sin alcohol agua mineral o gaseosas
Incluye vinos y espumante seleccionados por nuestra Sommelier
Café o té y 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

BRUNCH

CHEF: EMILIANO YULITA

Selection of cold cuts
Baked, smoked and cured ham, spianatta

Selection of Cheeses
Brie, crottin, gouda, peppatto, morbier

Smoked salmon with garnish
Pickles, chives and capers

Breads
Bread with seeds, mold bread, whole and brioche

Poached eggs. Bacon. Sausage. Boulangere potatoes. Potato tortilla
Caramelized onions. Confit tomatoes and mushrooms

Soup of the day
Broccoli, pumpkin and ginger, potato and leek

Iron boxes in the clay oven
"Bravas" Potatoes, vegetables and spicy rice

Salads:
Caesar
Andean potatoes and quail eggs
Quinoa tabouleh
cole slaw
Boconccini and dried tomatoes

Prawns

Pink salmon ceviche

Spaghetti
Bolognese or carbonara

Beef tenderloin empanadas

BARBACUE

Argentinian sausage, blood sausage and sweetbread
Flank steak and beef rib
Rib eye steak. Lamb rack. Skirt steak. Chicken

DESSERT

Fruit saland
Tiramisu
Flan

...

Non-alcoholic beverages
Includes wines and sparkling wine by our Sommelier
Coffee or tea and petits fours are included

This menu is only valid for a group of 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.