

ENTRADAS

Ensalada de langostinos, papas en salsa cóctel y pepinos encurtidos

Queso burrata con tomates confitados, albahaca, almendras y ciruelas

Pavita marinada en mostaza, queso brie, hongos confitados y tomates asados

PLATOS PRINCIPALES

Lomo de ternera, puré de papas trufado, hongos salteados y fondo de res

Salmón rosado con quiche de maíz y queso de cabra, pesto de rucula

Sorrentinos de cordero con crema de salvia, tomates y berenjenas ahumadas

POSTRES

Marquise de chocolate amargo

Mousse de banana con dulce de leche y bizcocho de oliva

Crema de fruta de la pasión con crumble de almendras

BEBIDAS

Champagne Baron B; Vinos Terrazas Reserva Malbec & Chardonnay y Bebidas sin Alcohol

CAFÉ NESPRESSO

STARTERS

Shrimp and potato salad with cocktail sauce and pickled cucumber

Burrata cheese with confited tomatoes, basil, almonds and dried plums

Mustard infused turkey breast, brie cheese, mushrooms and roasted tomatoes

MAIN COURSES

Beef tenderloin, truffled mashed potatoes, sautéed mushrooms

Salmon, goat cheese and corn cake, arugula pesto

Lamb ravioli, sage cream, fresh tomato and smoked eggplant

SELECTION OF DESSERTS

Bittersweet chocolate's Marquise

Banana mousse with caramel and olive cake

Cream of passion fruit with almond crumble

BEVERAGES

Baron B Champagne; Terrazas Reserva's Malbec & Chardonnay wines and Soft Drinks

NESPRESSO COFFEE