

Menú Navideño

Clásico

Recepción

Sandwich de miga, canapés, empanaditas, brusquetas.

Entrada

Peceto al vitel toné.

Principal

Pamplona (muslo deshuesado relleno con tomate, albahaca y queso) envuelta en panceta crocante a las finas hierbas con guarnición de papas doré.

Postre

Copa de frutillas con mousse de crema americana y chocolate crocante.

Mesa dulce

Pan dulce, postre de maní, confituras y turrones.

Brindis

Champagne

Fin de fiesta

Variedad de pizzas.

Bebidas

Gaseosas de primera línea
Agua con y sin gas - Aguas saborizadas
Cerveza en lata (ibre hasta las 2am) - Vinos

BEBIDAS SIN ALCOHOL LIBRES TODA LA NOCHE

**FIESTA + COTILLÓN + DJ
SHOW: MARCELO ZAFFE**

ADULTOS: \$ 94500
NIÑOS: \$56600 (4 a 10 AÑOS)

Hacé tu reserva - Pagá en 6 cuotas sin interés con Cabal

☎ 115219 3434

Los lugares serán asignados según la fecha de reservación.
Cualquier solicitud especial comunicarse via mail ✉ gastronomiarct@gmail.com

Menú Navideño

**¡Anticipate a las fiestas!
Nosotros te resolvemos el menú.**

**Comida por peso
¡Solo con reserva previa!**

Entrada

Vitel Tone (100gr).....	\$3900
Lengua a la vinagreta....	\$3200
(100gr)	
Ensalada rusa (500gr)..	\$4200
Mayonesa de ave.....	\$5300
(500gr)	
Pionono primavera.....	\$12200
(unid. 550gr)	
Pionono Atún (550gr)..	\$14000

Principal x kilo

Arrollado de pollo.....	\$17600
Cuadril relleno de morrón	\$34200
provoleta y aceitunas	
Carré mechado.....	\$32000
con panceta y ciruela	
Lechón x kg.....	\$40000
Porción 400gr.....	\$12500
Lechón + guarnición	
(ensalada rusa o lechuga y tomate)	

Se toman pedidos hasta el 23/12 a las 21hs

Hacé tu reserva

☎ 0223 464 111 - Interno 23

Con tu tarjeta cargo a pax Cabal 6 cuotas sin interés