



MENÚ

Elaborado por el Chef Javier Bottini

Entrada

Trucha con salsa de alcaparras con chauchas
y zanahorias glaseadas

DV Catena Chardonnay Chardonnay

Primer Principal

Redondo de res a la ciruela
acompañado con puré duchesse
Catena Alta Cabernet Sauvignon

Segundo Principal

Picaña Tucumana con salsa de pimienta verde
acompañada con mil hojas de papa

Catena Zapata Malbec Argentino

Postre

Brochetas de frutas con almñibar de miel
y almendras tostadas acompañada de helado de vainillas

Saint Felicien Nature