



# 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