

RECEPCION

Tablita de quesos & ahumados, canasta de panes con sus untables.
Sopa del día.

ENTRADA

Tostón de masa madre con ragout de hongos,
bouquet de verdes & queso de cabra.

PRINCIPALES

- OPC1: Trucha arcoíris con sócalo de papa, cremoso de espinaca & salsa de pimientos asados.
- OPC2: Bondiola de cerdo con barbacoa de mosqueta, batatas asadas, chutney de manzanas y peras y col lombarda.
- OPC 3: Panzottis de queso sardo, tomates secos, rúcula y mozzarella acompañado de tomates cherry confitados, olivas negras, albahaca, piñones de araucaria y parmesano.

POSTRE

Mousse de frutos rojos bañada en chocolate blanco sobre marquise de chocolate semi amargo y frutos secos.
Café & té para acompañar el cierre de la noche.

Agua Mineral, Jugos, Gaseosas, Cerveza y vinos Familia Bianchi.

Según opción elegida. Celíacos favor solicitar con antelación.

Subí tu foto y etiquetanos!

📷 @lacuevacatedralok

RECEPCAO

Tábua de queijos e defumados, cesta de pães e patês.

Sopa do dia.

ENTRADA

Bruschetta de massa madre com ragu de cogumelos,
bouquet de folhas verdes e queijo de cabra.

MENU PRINCIPAL

OPC1: Truta arcoíris com laminado de batatas,
espinafre cremoso e molho de pimentões assados.

OPC1: Lombo de porco com molho de rosa mosqueta,
batata doce assada, chutney de maçã, pera e repolho vermelho.

OPC3: Massa recheada de queijo, tomate seco, rúcula e mussarela
acompanhado de tomate cereja confeitado, azeitona preta,
manjeriçã, pinhão e queijo parmesão

POSTRE

Mousse de frutas vermelhas sumergidas em chocolate branco
sobre marquise de chocolate semi amargo e frutos secos.
Café e variedades de chá para acompanhar o encerramento da noite.

Água mineral, refrigerantes, cervejas e vinhos da Família Bianchi.

Menú a escolha. Oferecemos menu sem Tacc (solicite com antecedência)

Siga-nos nas redes!

📍 lacuevacatedralok