

🎵 Navidad 🎵

RESTAURANTE	TELÉFONO	MENÚ	TARIFA
La Estaca (Ayres del Champaquí)	465353	<p>ENTRADA : Ensamble de vegetales en diferentes texturas, legumbres, mousee de queso y semillas</p> <p>PLATO PRINCIPAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Bife de chorizo relleno con hortalizas, quesos, un manto de hierbas acompañado por papines andinos salteados, cebollas, morrones y calabazas asadas. * Risotto de calabaza, hongos serrano y quesos. * Lasagna de verdura, jamón, queso con ragout de ternera. <p>POSTRES :</p> <ul style="list-style-type: none"> * Marquise de chocolate con crema helada de frutos rojos. * Naranja confitada con queso gouda y raspa de chocolate semi amargo. <p>CADA 2 PERSONAS, 1 BEBIDA SIN ALCOHOL BRINDIS CON CHAMPAGNE Y MESA DULCE</p>	<p>COSTO POR PERSONA \$1700 INCLUYE UN VINO</p>
Howard Johnson	461499	<p>COCTEL DE BIENVENIDA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lemon pie (con jengibre y escarcha de vino Malbec) <p>ENTRANTES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carpaccio de Lomo de Ternera (virutas de queso rejiano sasonado con vinagreta de accheto balsámico, aceite de oliva, limón y hojas de rúcula) • Goulash tradición alemana (carne de ciervo y spaetzle) • Panzerotti de centolla (con lluvia de perejil y nueces regado con aceite de oliva de primera prensada) <p>PLATO PRINCIPAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Merluza a la manteca negra con crujiente de alcaparras y emulsión de papas duquesa. • Tropezones de bifes y lomo de ternera a la piedra con salsa al coñac y pimienta natural, con ensalada de hojas verdes con frutillas naturales y vinagreta a la miel. <p>POSTRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tronco almendrado de chocolate húmedo, con dátiles y reducción de coñac guindado. <p>EL MENÚ INCLUYE PARA EL BRINDIS UNA COPA DE CHAMPAGNE NATURAL DE ALFREDO ROCA</p> <p>MENÚ INFANTIL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ravioles de verdura con salsa mixta (incluye una bebida y postre) 	<p>PRECIO ADULTOS POR PERSONA \$1700</p>
Hoffmeister	464399	<p>COCTEL DE BIENVENIDA. Servicio De Bufet.</p> <p>ENTRADA: Melón con jamón crudo, Jamón Cocido, variedad de queso, ensalada rusa, ensalada waldorf, ensalada cesar, vitel toné, arrollado de pollo, arrollados primavera y palmitos.</p> <p>PLATO PRINCIPAL: carré de cerdo con finas hierbas, acompañado con papas noisette o creps de ricota o verdura.</p> <p>POSTRE: helado con frutos del bosque.</p> <p>MESA DULCE: pan dulce, strudel, streussel, galletitas navideñas, frutas secas, turrone confituras de chocolate, etc.</p> <p>Brindis. café</p>	<p>Precio por persona: \$2200 (No Incluye Bebidas) Niños menores de 10 años: \$1300 (No Incluye Bebidas) 21:30hs</p>

Querkus	464333	<p>ENTRADA: Surtido de empanadas</p> <p>PRINCIPAL: 1) Tabla de mar (mix de pastas rellenas de camarones, mariscos, salmón y trucha). 2) Tabla serrana (mix de pastas rellenas de puerro, calabaza, cordero, queso de cabra, rúcula y hongos).</p> <p>POSTRE: Cheescake. Incluye copa de champán para brindis.</p> <p>MENÚ INFANTIL</p> <p>ENTRADA: Empanadas de jamón y queso.</p> <p>PRINCIPAL: Sorrentinos de jamón y mozzarella.</p> <p>POSTRE: Bonbón helado.</p> <p><i>*Show musical*</i></p>	Mayores : \$1600 / Menores: \$800
Tante Leny	462836	<p>ENTRADA: Hojas verdes con jamón ahumado , escamas de queso, tomates y crutones. PRINCIPAL: Arroyado de pollo con muzzarella, morrones y aceitunas en salsa de reducción con papas especiadas.</p> <p>POSTRE: Tiramisú Incluye Cerveza artesanal Viejo Munich, Brindis y Pan Dulce.</p> <p>MENÚ INFANTIL: Empanadas de jamón y queso. Milanesa con puré. Copa helada + bebida.</p>	Mayores: \$1200 / Menores \$750 Acepta tarjetas.
Biergarten	15415055	<p>ENTRADA: Degustación de Cervezas Artesanales Brusquetas de Pan de Malta, Paté de Hígado de Cordero, Escabeche de Berenjenas, Salame De Colonia Caroya, Quesos De Campo y Aceitunas Riojanas Variedad en empanadas cortadas a cuchillo (Cordero, Carne Suave, Carne Picante, Vegetales Asados)</p> <p>PLATO PRINCIPAL: Cazuela de Cordero Braseado con Vegetales Asados y Ensaladas Varias. Chopp de Cerveza Artesanal Agua o Gaseosa</p> <p>POSTRE: Variedad de Frutas en Almíbar, Strudel de Manzana, Choop de Sidra o Champagne</p> <p>Menú Infantil Juegos Lúdicos de Mesa para Niños y Adultos</p>	Adultos \$1200 Menores 12 años \$700 Menores de 3 años Sin Cargo
Lo de Sandra	15402966	<p>ENTRADA: Lengua a la vinagreta, pionono, peceto al escabeche, matambre de pollo.</p> <p>PRINCIPAL: Pastas con fileto o salsa blanca.</p> <p>POSTRE: Panqueque con dulce de leche + bocha de helado.</p> <p>BEBIDA: 1 botella de vino + gaseosa de litro</p>	\$ 900 x pers.

Nohara	463689	<p>RECEPCIÓN: aperitivo de bienvenida.</p> <p>ENTRADAS: langostinos jumbo en panko y sésamo, con salsa tártara peruana, palta nikkei (hilos de pollo, cilantro, tomate y cebolla morada)</p> <p>PRINCIPALES: sushi para dos.</p> <p>Ribs de cerdo estilo oriental, con papas doble cocción.</p> <p>POSTRES: mousse de manjar blanco.</p> <p>Marquíz de chocolate con helado de maracuyá.</p> <p>BEBIDAS: agua mineral o gaseosa. Vino bodega borbore.</p> <p>*champagne, café, mesa de navidad y brindis.</p>	<p>Valor por persona: \$2000 (Mayores) Menores de 10 años \$1000 Reservas al teléfono: 351-2303669</p>
La Conquista de La Vaca	465795	<p>LIBRE Y AUTOSERVICIO</p> <p>ENTRADAS: Empanadas de carne dulce, fiambres (jamón crudo, jamón cocido, salamín, queso barra, queso roquefort), aceitunas, escabeches, vitel tone, lengua a la vinagreta, arroz con atún, torre de panqueques, rebozaditos de pollo, ensalada rusa, mayonesa de ave, pollo relleno, pata de cerdo.</p> <p>Ensaladas varias.</p> <p>Papas fritas.</p> <p>PARRILLA: chinchulín, riñón, chorizo, morcilla, costilla, vacío, cabrito, bondiola de cerdo.</p> <p>BEBIDAS (una por persona a elección)</p> <p>Vino de la casa Finca Natalina, bodega Putruele, tinto o blanco 750cc</p> <p>Gaseosa línea coca- cola 1, ¼ Litro (para menores gaseosa 330cc o saborizada 500cc)</p> <p>Cerveza Imperial rubia 1Litro.</p> <p>POSTRE (uno por persona a elección)</p> <p>Copa primavera: ensalada de frutas con una bocha de helado.</p> <p>Lanin: helado de crema americana con frutos rojos y crocante de maní.</p> <p>Mousse de chocolate.</p> <p>Flan con dulce de leche y/o crema.</p> <p>Helados dos bochas.</p> <p>Brindis</p> <p>Una copa de champagne Finca Natalina o una copa de sidra.</p> <p>Mesa dulce navideña autoservicio.</p>	<p>Precios Mayores a partir de 13 años \$1700 Menores de 8 a 12 años \$700 Menores de 4 a 7 años \$350 NOTA: DESCUENTO 10 % POR PAGO EN EFECTIVO</p>

Blackstone	465252	<p>APERITIVO: Pejerrey confitado con salsa verde de estación y castañas tostadas. /<i>VEGETARIANO:</i> Crema de maíz y pimientos, palmitos ahumados y porotos escabechados.</p> <p>ENTRADA: Chistorra asada con remolachas en textura y quinua crocante. /<i>VEGETARIANO:</i> Zanahoria asada con remolachas en textura y quinua crocante .</p> <p>PRINCIPAL: Ojo de bife madurado con crema de cebollas asadas, chauchas y salsa criolla. /<i>VEGETARIANO:</i> Tofu grillado con palta, crema de cebollas asada, chauchas y salsa criolla.</p> <p>PRE-POSTRE: Sorbete de melón y menta. /<i>VEGETARIANO:</i> ÍDEM.</p> <p>POSTRE: Piña gratinada con queso mascarpone y cumbre de coco. /<i>VEGETARIANO:</i> ÍDEM</p> <p>FINAL: Mesa dulce con delicadas delicias caseras de nuestra pastelería. /<i>VEGETARIANO:</i> ÍDEM</p> <p>BEBIDAS: Vino tinto y Blanco (1 botella cada 2 pers), bebida sin alcohol y brindis con champagne (*bebida sin alcohol consumo libre) /<i>VEGETARIANO:</i> ÍDEM.</p> <p>MENÚ INFANTIL Pinchos de pollo y muzzarella. Aros de lomo con salsa criolla y papas bastón. Sorbete de melón y frutilla. Copa helada con frutas y salsa de frutos rojos. Bebida sin alcohol.</p>	Mayores: \$1750 Menores de 10 años: \$1150
Sarri	(03546) 15478486	<p>ENTRADA: matambre arrollado con ensalada fría de la casa.</p> <p>PLATO PRINCIPAL: Lechón al horno de barro con papas cuña.</p> <p>POSTRE: panqueques con dulce de leche y helado de almendras.</p> <p>El menú incluye gaseosa u agua de 500 cc + pinta de cerveza artesanal o copa de vino de la casa. Consultar por menú infantil o vegetariano.</p>	Precio por persona: \$1700
Rancho Grande	461358	<p>Copa de Recepción con bruschetas variadas.</p> <p>ENTRADA: dos empanadas de carne o jamón y queso.</p> <p>PLATO PRINCIPAL: entraña con papas rústicas, abanico de papas soufflé con salsa reducción.</p> <p>POSTRE: strudel con helado de crema y salsa.</p> <p>BRINDIS: copa de champagne o sidra. Mesa de dulces libre, pan dulce budín, turrón, mantecol, confituras. La cena no incluye bebidas.</p> <p>MENÚ INFANTIL: milanesas con papas o pastas, postre y mesa de dulces.</p> <p>RESERVAS: ranchograndevgb@gmail.com/ www.ranchogrande.com.ar</p>	Precio Por Persona: \$2100, Menores: \$1000 (de 6 a 10 años de edad) Grupos Familiares: 10% de descuento.
Madre	463189/154 57188	<p>AMUSE BOUCHE: bruschetta navideña en masa madre.</p> <p>ENTRADA: panzerotti de calabaza asada.</p> <p>PRINCIPAL: bifede chorizo braseado a la pimienta negra, vegetales asados y papines norteños. Vegetarianos: risotto de hongos.</p> <p>POSTRE: pavlova con crema de menta y frutas de estación.</p> <p>Brindis y mesa navideña.</p>	Valor de la tarjeta \$1400, pago en efvo., menores de 12 años \$800