

🎵 Año Nuevo 🎵

RESTAURANTE	TELÉFONO	MENÚ	TARIFA
Nohara	463689	<p>Aperitivo de bienvenida</p> <p>ENTRADAS: Langostinos Jumbo en panko y sésamo con salsa tártara Palta Nikkei hilos de pollo, cilantro, tomate y cebolla</p> <p>PRINCIPALES: Sushi combinado con 12 piezas Ribs de Cerdo acompañado de papas dos cocción</p> <p>POSTRES: Mouse de manjar blanco ó marquise de chocolate</p> <p>BEBIDAS: Gaseosa, agua mineral ó copa de vino</p> <p>BRINDIS: Copa de Champagne y mesa de dulces libre</p> <p>MENÚ INFANTIL: Milanesa de carne acompañado de papas fritas, postre bebidas sin alcohol+mesa de dulces libre</p> <p>RESERVAS: 351-2303669/ 03546-463689</p>	<p>Mayores: (\$2000) Menores: (\$1000)</p>
Biergarten	15415055	<p>ENTRADA: Degustación de Cervezas Artesanales Pan de Malta, Crutones, Paté de Hígado de Cordero, Escabeche de Berenjenas, Salame De Colonia Caroya, Quesos De Campo y Aceitunas Riojanas, Ensalada Alemana, Variedad en Empanadas Cortadas a Cuchillo (Cordero, Carne Suave, Carne Picante, Pollo, Caimán, Vegetales Asados)</p> <p>PLATO PRINCIPAL: Plato o Cazuela de Ternera / 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, frutas de estación</p> <p>MENÚ INFANTIL: Milanesa de Ternera con Fritas o Puré de Calabaza o Papas, Huevo Frito</p> <p>POSTRE INFANTIL: Puré de Manzanas</p> <p>Menú Vegano y Vegetariano a medida, consúltanos</p> <p>PetFriendly (Menú sin cargo)</p> <p>Juegos Lúdicos de Mesa para Niños y Adultos</p> <p>Show de Música en Vivo</p> <p>Karaoke</p> <p>Solo Reservas WhatsApp: 3546415055 Martin</p>	<p>Adultos \$1200</p> <p>Choop de Cerveza, Vino o Gaseosa, agua o soda</p> <p>Adultos Canilla Libre \$1500</p> <p>Incluye CervezaFernet, Gancia, Menores 12 años \$800</p> <p>Menores de 4 años Sin Cargo</p>

<p>Parrilla El Vado</p>	<p>466301</p>	<p>RECEPCIÓN: Pizza. Sándwich de Miga. ENTRADA: (servicio en mesa), tabla de fiambres. 1 er plato: empanadas. PLATO PRINCIPAL: parrillada completa (chorizo, morcilla, chinchulin, tripa gorda, riñon, cortes de vaca, cerdo y pollo) GUARNICIÓN: papas fritas y ensalada. INCLUYE: postre, brindis y mesa dulce. BEBIDAS: fernet, campari, gancia y cerveza, agua, gaseosa (línea coca) *bebida incluida con cena: cerveza, agua, vino de la casa, gaseosa. *puertas abiertas a partir de las 20:30 hs. Consultas de precio por grupo familiar Consulte por menús veganos, vegetarianos y menú infantil (5 a 11 años) MENORES DE 4 AÑOS ¡NO PAGAN! Contamos con sector para los más chicos Solo con reservas Consultas a los números designados.</p>	<p>Consultas 3364618533</p>
<p>La Conquista de La Vaca</p>	<p>465795</p>	<p>LIBRE Y AUTOSERVICIO ENTRADAS: Empanadas de carne dulce, fiambres (jamón crudo, jamón cocido, salami, 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. Ensaladas varias. Papas fritas. PARRILLA: chinchulín, riñón, chorizo, morcilla, costilla, vacio, cabrito, bondiola de cerdo. BEBIDAS (una por persona a elección) Vino de la casa Finca Natalina, bodega Putruele, tinto o blanco 750cc Gaseosa línea coca- cola 1, ¼ Litro (para menores gaseosa 330cc o saborizada 500cc) Cerveza Imperial rubia 1Litro. POSTRE (uno por persona a elección) Copa primavera: ensalada de frutas con una bocha de helado. Lanin: helado de crema americana con frutos rojos y crocante de maní. Mousse de chocolate. Flan con dulce de leche y/o crema. Helados dos bochas. Brindis Una copa de champagne Finca Natalina o una copa de sidra. 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</p>

Ottilia	463000	<p>ENTRADA: Ensalada de palmitos, pepinos, cherry, morrones, jamón crudo y vinagreta francesa</p> <p>PLATO PRINCIPAL: Entrecot relleno de vegetales y hongos de pino, con guarnición de papas rellenas de espárragos, gratinados</p> <p>POSTRE: Trifle de frambuesa (base de pionono, capa de crema inglesa, capa de mousse de frambuesa y capa de crema)</p> <p>MENÚ INFANTIL: Ravioles o ñoquis con crema o fileto Milanesita ó patitas de pollo con fritas o noisette</p> <p>MESA DULCE: Pan dulce, turrón, garrapiñada y champagne</p> <p>*BEBIDAS APARTE</p>	<p>Valor Por Persona: \$1750 Menores: \$1200</p>
Quercus	464333	<p>ENTRADA: Surtido de empanadas</p> <p>PRINCIPAL: 1) Tablade 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: Cheesecake. 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>*Show musical*</p>	<p>Mayores : \$1600 Menores: \$800</p>
Sarri	15478486	<p>ENTRADA: embutidos artesanales y empanaditas de osobuco.</p> <p>PLATO PRINCIPAL: brochetas de solomillo con papas cuña y chutney de damascos.</p> <p>POSTRE: panqueques de dulce de leche con almendras.</p> <p>MESA DULCE: pan dulce, turrónes, y confitura.</p> <p>BRINDIS: sidra o champagne.</p>	<p>Precio Por Persona: \$1700 (Incluye Bebidas)</p>

Altos de Belgrano	462216	<p>RECEPCIÓN 21:30 hs. Bruschetas de Jamón Crudo, Tabla de Fiambres y panes variados. Aperitivo con campari.</p> <p>ENTRADA: Ensalada 2020 con camarones (palta, tomates, colchón de hojas verdes, peras y apio con aderezo del chef)</p> <p>PLATO PRINCIPAL: Carré 2020(de cerdo relleno con panceta, pimientos rojos y verdes) bañado con salsa de mostaza y acompañado con terrina de berenjenas y terrina de calabaza y choclo.</p> <p>POSTRE: Mousse de limón con crema de arándanos.</p> <p>MENÚ INFANTIL: (para niños menores de 10 años) Entrada: canastitas de jamón y queso. Plato principal: supremitas de pollo con papas fritas.</p> <p>POSTRE: helado de chocolate y dulce de leche.</p> <p>BEBIDAS INCLUIDAS: Vinos Finca La Linda. Aguas y gaseosas. Copa de brindis con champagne Chandon, Mesa de Dulces durante el brindis (Pan Dulce, Turrón, Garrapiñadas, Budines y otros dulces)</p> <p>*Música en Vivo con la presentación de The Covertores, DJ, baile y mucha diversión.</p>	<p>Costos: Mayores \$2800 Menores de 10 años \$1000</p>
Lisboa Bar	463220	<p>Hora: 21 hs</p> <p>RECEPCIÓN: Canapés de salmón y kaftas de carne con aperitivos varios</p> <p>CENA: Plato de fiambres variados, Vitel toné y mayonesa casera</p> <p>PLATOS CALIENTES: Solomillo de cerdo a la cerveza artesanal con puré saborizado Cordero al romero con ensaladas varias</p> <p>POSTRE: Manzanas tibias al rom con helado Mesa dulce variada Copa de champagne o sidra para el brindis + 1 bebida sin alcohol por persona</p> <p>*Show Musical con Anahí Belén</p>	<p>Valor de la Tarjeta: \$1900</p>
Los Pinos	461832	<p>ENTRADA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vitel Toné con ensalada rusa. / Ensalada Caprese. <p>PLATO PRINCIPAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pollo relleno con papas españolas y verduras gratinadas. • Carré de cerdo relleno con ciruelas, nueces y especias, acompañado con papas españolas y verduras gratinadas. • Brochette de verduras acompañado de bouquet de hojas verdes y aliño especial. <p>SALSAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de Champiñones. • de naranja (Jengibre, Clavo de olor y azúcar). • Brunnen (Reducción de cerveza negra). <p>POSTRE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brownie con helado de crema. / Frutas de estación con helado. <p>Menú Infantil:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Milanesa de Ternera. / Suprema de pollo con fritas. <p>BEBIDAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • agua/gaseosa. • Cerveza Brunnen Bier (Barra Libre hasta las 24:00 hs). • Copa de Brindis (Champagne o sidra). <p>* Y después de medianoche Marokko de Fiesta y DJ Diego Lamponi.</p>	<p>Precios: Adultos \$1790 (Contado) \$1890 (tarjeta) Niños: \$850 (contado) \$950 (Tarjeta)</p>

A fuego lento	15438330	<p>ENTRADA: Empanada. / Plato de fiambres con ensalada rusa</p> <p>PLATO PRINCIPAL: Bondiola glaseada a la cerveza negra</p> <p>POSTRE: Bombón suizo</p> <p>Mesa dulce</p> <p>Brindis con champagne</p> <p>(Opción vegetariana, lasagna 7 vegetales)</p> <p>Bebidas a la carta</p> <p>MENÚ INFANTIL: (pollo al horno con papas de principal)</p>	Mayores \$1100 Menores de 7 años \$550
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>	Precio por persona: \$2200 (No Incluye Bebidas) Niños menores de 10 años: \$1300 (No Incluye Bebidas) 21:30 hs
Alter Zeppelin	462156	<p>ENTRADA: brochettes de pollo, con fondo de ave y ciboulette sobre colchón de hojas verdes.</p> <p>PLATO PRINCIPAL: Opción 1: cordero serrano relleno al horno con fumé de cordero, vegetales y medallones de batatas al horno. Opción 2: bondiola de cerdo braceada zeppelin, con salsa de almendras y naranja, papas rusticas y parmesano.</p> <p>POSTRE: Brownie con helado de frutos del bosque (con salsa de estación)</p> <p>MESA DE BRINDIS: con copa de champagne, sidra ó fresa.</p> <p>MENÚ INFANTIL: Opción 1: milanesa de ternera con puré de papas. Opción 2: suprema de pollo con papas fritas. Opción 3: tallarines o ñoquis con salsa mixta.</p> <p>POSTRE: Opción 1: bombón helado francés. Opción 2: flan casero con dulce de leche.</p>	Costo por persona: \$1590- Mayores (no incluye bebidas) \$700- Menores (bebida gaseosa en vaso)

Cinque Terre	(011) 1564629711	<p>ENTRADA: plato de fiambres surtidos con ensalada rusa. PLATO PRINCIPAL: colita de cuadril mechada con gremolata de maní. Solomillo de cerdo a la manteca de hierbas. (Ambas opciones acompañadas con papas rusticas) POSTRE: tiramisú. Postre almendrado. MESA DULCE: pan dulce artesanal, budines y surtido de garrapiñadas y turrones. Copa para el brindis. OPCIÓN VEGETARIANA: quiche de vegetales acompañados de hojas verdes. Canelones con salsa mixta. MENÚ INFANTIL: ñoquis con salsa o crema. Milanesa de carne o de pollo con papas.</p>	<p>Valor de la cena: \$900 (Mayores) Menores de 12 años: \$400 (en ambas opciones no incluye bebida)</p>
Ciervo Rojo	461345	<p>RECEPCIÓN: copa de bienvenida con canapés. ENTRADA: trío de brusquetas de pan de campo. Coctel de pavita con palmitos, manzana y apio. PLATO PRINCIPAL: Carré de cerdo con salsa de ciruelas, manzanas caramelizadas y papas a las finas hierbas. Bistec de ternera al malbec con champiñones sobre colchón de verduras al wok y papas gratinadas. POSTRE: torta Brownie de frutos rojos. Leñador (trifle de dulce de leche, coco y café) BRINDIS Y MESAS DULCES. MENÚ INFANTIL: nuggets de pollo con salsa barbacoa y papas fritas. Ñoquis con salsa crema. POSTRE: helado. Copa oreo con dulce de leche. *Orquesta Die Biermusikanten en vivo.</p>	<p>Mayores: \$1900 Menores: \$850</p>
Lo De Sandra	15402966	<p>ENTRADA: Picada Serrana con pan casero PRINCIPAL: Bife de Chorizo/Costilla de Cerdo a la Riojana POSTRE: Flan/Budín de Pan BRINDIS *CENA SHOW, BAILE CON ABDUCIDOS</p>	<p>Precio por Persona: \$1200</p>
Rancho Grande	461358	<p>Copa de Recepción con bruschetas variadas ENTRADA: Mayonesa de ave, papa, pechuga de pollo, arvejas y mayonesa casera PLATO PRINCIPAL: Carré de cerdo glaseado a la cerveza, relleno con panceta ahumada Puerro, cebolla morada, y de verdeo, acompañado de vegetales Al horno o batata frita POSTRE: Strudel con helado de crema americana y salsa *Consulte por Menú Vegetariano BRINDIS: Copa de Champagne o sidra. Mesa dulce Libre</p>	<p>Grupos Familiares 10% de descuento La cena no incluye bebidas Menores de 5 años consultar</p>

