

MENÚ DEGUSTACIÓN

SEPTIEMBRE 2017

I

TOMATES Y FRAMBUESAS DEL COLORADO

II

DE CÓMO Y CUÁNTO ESTACIONAR UN SALAME

III

MILHOJAS DE ORTIGA

IV

BIFECITOS DE PICAÑA A LA CRIOLLA

V

EL ÚLTIMO BESO DEL INVIERNO

VI

CHOCOLATE, EUCALIPTO Y FLORES SILVESTRES

\$630

Servicio de aguas incluido

CONSULTANOS POR EL MARIDAJE DE CUATRO COPAS PARA ACOMPAÑAR EL MENÚ

Los menús son servidos solo a mesa completa
No olviden comentarnos en caso de posibles alergias o intolerancias

MENÚ 3 PASOS

ENTRADAS

POLLO DE CAMPO

COLONIA INÉS Y CARLOTA

La receta tradicional de la abuela Alma del pollastro al potacchio

MOLLEJA

SANTA ROSA

Mollejas salteadas con vermú rojo y granos crocantes de centeno malteado

SARDO

COLONIA MENONITA / REMECÓ

Sopa de queso Sardo de la Colonia Menonita, coronada con oxalis fritos

GÍRGOLA

REALICÓ

Emulsión de papas, huevo de campo poché y gírgolas confitadas

PRINCIPALES

OSOBUCO

LA REFORMAVIEJA

Polenta cremosísima y osobuco de novillo Hereford-Criollo braseado en cocción larga, larga

ORTIGA

TOAY

Bocadillos de acelga y ortiga y crema de ajos

BIFE ANCHO

INTENDENTE ALVEAR

Bife de Angus Colorado acompañado de una provoleta con salsa criolla de jarilla

AGUARIBAY

SANTA ROSA

Pasta rellena de puré de papas y cebollas caramelizadas con masa de aguaribay, crema y panceta

POSTRES

ALGARROBO

TOAY

Panqueques de dulce de leche con masa de chauchas de algarrobo trituradas en mortero

STOUT

ATALIVA ROCA

Listón negro de cerveza stout con crema de chocolate blanco

TUNA

TOAY

Helado de tunas, frutas frescas cortaditas y almíbar de manzanilla

LECHE DE PAMPINTA

ANGUIL

Flan casero con leche de oveja PampINTA, dulce de leche y crema

\$560

Servicio de aguas incluido