



Menú paquete bodas

Precio: \$44

Entradas

Sopa de cebolla a la francesa gratinada con queso gruyere
Crema de espárragos blancos con aceite de trufa y tostada de parmesano
Crema de tomate al horno de leña servida con crotones de pan y queso de búfala
Ensalada Capresse Pecai, tomate relleno de queso de búfala y pesto servida con jamón serrano
crocante

Plato fuerte

Proteínas

Solomito en salsa de champiñones
Solomito en reducción de vino tinto
Suprema de pollo marina en hierbas servida con mozzarella y napolitana
Suprema de pollo en crema de albahaca y nueces
Salmon en salsa bernesa
Salmon mantequilla de ajo rostizado y hierbas
Robalo en salsa meniere de alcaparras
Solomito de cerdo albardado en crema de mostaza antigua

Acompañamientos

Puré de papa al parmesano gratinado al horno de leña
Papas la romero en horno de leña
Ñoquis napolitanos
Arroz cremoso de champiñones
Fetuccinis al pesto
Mil hojas de papa

Vegetales

Ratauille de vegetales
Brócolis rostizados

Pecai

Espárragos al horno
Lasaña de vegetales
Ensalada fresca
Timbal de berenjena y champiñones

Postres

Tartaleta de manzana al horno de leña
Tiramisú
Pannacotta de agraz
Cheesecake de moras
Torta 3 leches
Baba rhun con helado