

MENU EJECUTIVO/ EXECUTIVE MENU

Entradas

- Gravlax de salmón rosado sobre cous cous hidratado en cítricos con tomate, olivas y salsa tapenale



- Humita norteña al plato con salsa picante

- Dúo de empanadas: criollas de carne cortada a cuchillo y/o queso & cebolla



- Ciervo ahumado, queso brie con mermelada de tomate y mezclum de hojas verdes



- Carpaccio de Jibia con mayonesa casera, aceite de oliva y pimentón ahumado con mix de verdes.

First Courses

- Gravlax of pink salmon on cous cous hydrated in citrus fruits with tomato, olives and tapenale sauce



- Northern "humita" with spicy souce

- Baked duo of "empanadas criollas", of meat cut with a knife and/or cheese & onion



- Smoked deer, brie cheese with tomato jam and green leafy mesclun



- Cuttlefish carpaccio with homemade mayonnaise, olive oil and paprika with green salad

Platos principales



- Bife de chorizo Angus con papas rusticas, romero, tomates confitados y cebolla caramelizada



- Bondiola braseada en cocción lenta con salsa de miel, vino blanco y jengibre acompañada de batatas asadas y peras salteadas en compresión.

- Medallón de lomo con vegetales grillados, cebollas caramelizadas, salteado de tomates cherrys y reducción de malbec



- Salmón rosado con vegetales y jengibre salteados en su salsa y confitado de tomate cherrys.

- Ravioles de calabaza, queso azul y nueces en masa de espinaca con salsa de vegetales y olivas frescas

Main Courses



- Angus steak (Bife de Chorizo) with rosti potatoe and green bouquet



- Braised pork (slow cooking) with contreau sauce and grilled vegetables

- Loin medallion with grilled vegetables, caramelized onions, sautéed cherry tomatoes and malbec reduction



- Pink salmon with vegetables and ginger sautéed in its sauce and confit of Tomatoes cherrys.

- Pumpkin, blue cheese and nuts spinach ravioli with vegetables and fresh olives sauce

Postres

- Suspiro Limeño
- Pavlova con crema batida y frutos rojos
- Creme brulee de dulce de leche
- Queso camembert acompañado de higos en almíbar, mermelada de naranja y zanahorias con castañas, almendras tostadas y miel de caña



Desserts

- Suspiro Limeño
- Pavlova with whipped cream and berries
- Dulce de Leche Crème Brulee
- Camembert cheese accompanied by figs in syrup, orange marmalade and carrots with chestnuts, toasted almonds and cane honey



Bebidas

VINOS DE BODEGAS SALENTEIN

- Vino Salentein Numina Malbec
- Vino Salentein Numina Chardonnay
- Espumante Alyda Van Salentein
- Agua Mineral
- Gaseosas
- Cerveza

Bebidas

WINES FROM BODEGAS SALENTEIN

- Salentein Numina Red Wine Malbec
- Salentein Numina White Chardonnay
- Alyda Van Salentein Sparkling wine
- Mineral Water
- Soft Drinks
- Beer

