

NUEVAS EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

• Box Desayuno



1 Jugo de naranja – 1 Yogur - Frutas de estación - Granola - 1 Muffin de chocolate y dulce de leche – 2 Medialunas dulces – 1 Scon de queso – 1 Cremona individual – 1 Pan individual integral c/ semillas – Quesos (2) y embutidos (2) - Mermeladas - Queso crema – Manteca

\$1750.-

• Box Tarde de Té



1 Jugo de naranja - Frutas de estación - 1 Muffin de chocolate y dulce de leche – 4 Macarons – 2 Profiteroles c/ cremoso de dulce de leche - 2 Medialunas dulces – 2 Finger sándwich de vegetariano – 2 Finger sándwich de ave - 1 Cremona individual – 1 Pan individual integral c/ semillas - Mermeladas - Queso crema – Manteca

\$1750.-

• Brunch – Almuerzo - Snacks



• Opción N°1:

1 Ensalada + 4u Finger Sandwiches (1 de c/u) + 3 Bocados Dulces (1 de c/u) + 1 Bebida sin alcohol

\$ 1850.-

• Opción N°2:

8u Finger Sandwiches (2de c/u) + 3 Bocados Dulces + 1 Bebida sin alcohol

\$ 1850.-

• Opción N°3:

4u Finger Sandwiches (1 de c/u) + 1 Cocktail + 2 Bocados Dulces

\$ 1750.-

- **Sushi Box**



- **20 PIEZAS + TIRADITO DE SALMÓN ROSADO:**
5 Nigiris - 5 Salmón ahumado y palta - 5 Langostinos, mango y philadelphia - 5 veggie palta, pepino, zanahoria, sésamo
 - 1 Vino Álamos 375cc ó 1 Espumante Álamos Extra Brut 375cc ó 1 Cocktail
 - 3 Bocados dulces
- \$ 2250.-**

- **Picada**

- **Opción N°1:**

- 1 Picada Individual:
Selección de quesos (4) Selección de fiambres (4) - Sides / Toppings (3) – Frutos secos – Salsas (2) - Panes artesanales
 - 1 Vino Álamos 375cc + 1 Bebida sin alcohol
 - 2 bocados dulces
- \$ 1950.-**

- **Opción N°2:**

- 1 Picada Individual:
Selección de quesos (4) Selección de fiambres (4) - Sides / Toppings (3) – Frutos secos – Salsas (2) - Panes artesanales
 - 1 Cocktail
- \$ 1800.-**

- **Cocktail**



- **Opción N°1:**
1 Cocktail + 4 Appetizers fríos y 4 Appetizers calientes + 3 Bocados dulces
- \$ 1850.-**
- **Opción N°2:**
1 Cocktail de autor + 1 Cocktail Clásico + 4 Appetizers fríos + 4 Appetizers calientes + 3 Bocados Dulces
- \$ 1990.-**

- **Cocktail Terraza**



- **Cocktail I Terraza**

(Duración 2hs)

- *Selección de quesos y fiambres, salsas y toppings - Panes artesanales - Finger sandwiches (3 variedades) - Appetizers fríos y calientes (3 variedades de c/u) – Cazuela de ave al curry c/ papas y batatas asadas – Cazuela de Orechietti c/ salsa mediterránea – Bocados dulces (3 variedades)*

- *Bebidas sin alcohol + Vinos y Espumante Bodega Catena Zapata*
\$ 3900.-

- **Cocktail II Terraza**

(Duración 2hs)

- *Finger sandwiches (3 variedades) - Appetizers fríos y calientes (3 variedades de c/u) – Cazuela de ave al curry c/ papas y batatas asadas – Cazuela de Orechietti c/ salsa mediterránea – Bocados dulces (3 variedades)*

- *Bebidas sin alcohol + Vinos y Espumante Bodega Catena Zapata*
\$ 3500.-

- **Cocktail III Terraza**

(Duración 2hs)

- *Finger sandwiches (3 variedades) - Appetizers fríos y calientes (3 variedades de c/u) – Bocados dulces (2 variedades)*

- *Bebidas sin alcohol + Vinos y Espumante Bodega Catena Zapata*
\$ 2900.-

Los precios son por persona. Incluyen el 21% de IVA

Válido para consumo en el Hotel o take away.

Servicio de delivery, con costo adicional

OPCIONES

ENSALADAS

- *Gravlax cítrico de Salmón - Rúcula - Zanahorias teriyaki - Remolachas encurtidas - Garrapiñadas de sésamo - Vinagreta de wasabi y mango*
- *Calabazas, berenjenas y cebollas moradas asadas - Tomates cherry - Almendras - Olivas negras - Queso azul - Aderezo de mostaza*
- *Boconccinos - Hojas verdes - Tomates secos - Alcaparras - Zanahorias - Dressing balsámico*

FINGER SANDWICHES

- *Vegetariano - Láminas de vegetales - Bufarella - Portobellos - Pasta de aceitunas - Pan integral*
- *Pechuga de ave marinada en salsa de soja y ginger lemongrass - Espinacas - Palta - Zanahorias encurtidas - Pan de batata*
- *Bagel - Jamón Serrano - Rúcula - Tomates cherry confit - Queso brie ahumado - Mayonesa de albahaca*
- *Asado argentino - Hojas verdes - Relish - Escamas de Parmesano - Pan hokaido*

APPETIZERS FRÍOS

- *Crocante de oliva - Mousse de portobellos - Nueces caramelizadas*
- *Fainá grillada - Compota de cebollas al malbec - Jamón Serrano*
 - *Pinchos Capreses*
- *Sablée de curry - Mousse palmitos - Salmón Ahumado*

APPETIZERS CALIENTES

- *Pinchos de lomo - Vegetales - Panceta - Chimichurri*
- *Boreks espinaca y hongos - Crema de queso*
- *Crocante de masa philo y champignones*
- *Albóndigas de cerdo - Salsa barbacoa*

DULCES

- *Macarons + Ganache*
- *Trifle de chocolates + Frutos rojos*
- *Profiterol + Craquelin de avellanas + Cremoso de dulce de leche*

TRAGOS CLÁSICOS

- *Campari Orange / Campari + Jugo de naranja*
 - *Gin Tonic*
- *Old Fashioned / Naranja + Azúcar + Bourbon + Bitter Angostura*
 - *Negroni / Campari + Vermouth Rosso + Gin*
- *Mojito / Ron blanco + Lima + Menta + Agua con gas + Azúcar*

TRAGOS DE AUTOR

- *Moscow Mule / Ginger beer artesanal – Tequila*
- *Tea Tonic / Infusión de hierbas y flores + Agua Tónica + Gin*
- *Richard / Vodka + Jugo de maracuyá + Naranja + Frutos rojos*

BEBIDAS SIN ALCOHOL

- *Agua con y sin gas*
- *Gaseosas – Pepsi / Pepsi Light / Tup / Tup free*
 - *Jugo de Naranja*

VINOS Y ESPUMANTES – Bodega Catena Zapata

- *Álamos Malbec – Chardonnay*
- *Álamos Espumante Extra Brut*