



Menú Garzón


COPA DE BIENVENIDA


Panes de elaboración propia, aceites de Oliva Extra Virgen
Colinas de Garzón y abreboca del día.



Empanadas mendocinas al horno de barro. (**\$ 250 extra**)

ENTRADAS

Ensalada de espárragos, kafir, avellanas.  


Alcaucil, ajada de ajo negro Rame, stracciatella, arvejas, pan fritto. 


Fainá, romesco, ensalada de vegetales. 


Brócoli, cebolla de verdeo, kale, hummus de calabaza, semillas de calabaza.  


PRINCIPALES


Pollo de granja al horno de barro, repollito de Bruselas, chauchas, kale, caldo de pollo. 

Cordero Esteño adobado, Boniato, ensalada de estación, alioli. 


Pesca a la plancha Pacto Oceánico, puré de coliflor, hongos, vegetales, salmoriglio. 

Ojo de bife a la parrilla, papa, lechuga iceberg, jugo de carne. (**\$ 400 extra**) 


Puré de alubias, hongos a la plancha, vegetales. 

Pasta rellena de ricota casera, manteca de hierbas, limón, queso Jersey, almendras. 

POSTRES

Tarta de pistachos, ricota, limón con crema mascarpone. 

Profiteroles rellenos de crema de café, dulce de leche especiado, helado de vainilla.


Cremoso de chocolate, caramelo salado, quinoa pop. 

Postre del día.

Precio por persona: \$ 3.200

Incluye agua y café.

 Vegetariano

 Sin gluten