

Menú Fuegos


COPA DE BIENVENIDA

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


PRIMER PASO

Desde el horno de barro: Empanadas mendocina
Empanadas mendocinas ao forno de barro.


SEGUNDO PASO

Desde la plancha: Alcaucil, ajada de Rame ajo negro, stracciatella, arvejas, pan fritto. 
Alcachofra, molho de alho negro Rame, stracciatella, ervilhas, pão fritto.

TERCER PASO

Desde la parrilla: Ojo de bife a la parrilla, papa, lechuga iceberg, jugo de carne. 
Contra-filé as brasas, batata, alface iceberg, molho de carne.


POSTRE

Desde la plancha: Frutas quemadas de estación, helado de yogurt, crocante de sésamo. 
Frutas de estação queimadas, sorvete de iogurte, crocante de gergelim.

Precio por persona: \$ 4.800

Incluye agua y café.

 Vegetariano

 Sin gluten