



MENÚ NOCHE VIEJA 2011

Noche del 31 de Diciembre de 2011

PRIMEROS (degustación de los tres)

Degustación de Salmón Ahumado a las Hierbas "Perito Moreno"
Ensalada Borges de Dos Temperaturas al Estilo "Guacamole Patagónico"
Carpaccio de Solomillo al Parmigiano con "Oli" de Aceite Argentino

PRINCIPALES (a elegir entre)

Solomillo Argentino a las Brasas con Crema de Foie Natural
Rack de Cordero Patagónico a las Brasas Estilo Argentino a las Sales del Himalaya
Colita de Rape a las Brasas a las Finas Hierbas (con reserva previa hasta el 30/12)

POSTRES (a elegir entre)

Panqueque (Creppe) de Dulce de Leche y Helado de Vainilla
Sorbete de Limón y Fresas Mediterráneas al Cava
Pastel de Chocolate Fundente con Helado de Dulce de Leche

BEBIDAS

Agua o Refresco y a elegir entre:

TRAPICHE Merlot - Mendoza – Argentina ()*
ó POSTALES DEL FIN DE MUNDO Malbec-Cabernet - Mendoza – Argentina ()*
ó Vino Rosado ó Blanco Argentino Recomendado ()*

CAFÉ

Café, Cortado o Infusión

BRINDIS

Copa de Cava Codorniu Brut Nature – Uvas de la Suerte – Cotillón

65 Euros (iva incluido)

(*) 1 botella cada 2 personas

RESERVAS: 93 430 00 03 apertura del Restaurante a las 20 horas

Avinguda de Sarrià, 17 (entre Londres y París)

www.restaurantargentina.es