



Menús Navideños Plateados



Menú navideño plateado no.1

Aperitivos para compartir

Catibías de yuca rellenas de res stroganoff

Arancinis rellenos de queso brie sobre emulsión de chorizo

Platos principales

Medallones de res con salsa de hongos al vodka, acompañado de vegetales salteados

Filete de cerdo en salsa cremosa de salvia y prosciutto, acompañado de arroz amarillo

Roulade de pollo relleno de salchichas artesanales con salsa de arándanos, acompañado de puré de yuca

Postres

Flan de turrón

Tres leches de ponche navideño

Precio: RD\$1,895 por persona más impuestos

Menú navideño plateado no.2

Aperitivos para compartir

Croquetas de jamón serrano sobre salsa de chinola

Ensalada navideña (Mesclum de lechugas, frutos secos, nueces caramelizadas y supremas de naranja, aderezada con vinagreta italiana)

Platos principales

Filete de dorado al coco estilo Boca Chica, acompañado de puré de yuca

Pierna de cerdo asada con ceviche de aguacate, acompañado de puré de yuca

Canelones de pollo gratinado con queso y tocineta

Postres

Pudín de pan con salsa de ciruela

Flan de turrón

Precio: RD\$1,695 por persona más impuestos

Menú navideño plateado no.3

Aperitivos para compartir

Croquetas de jamón serrano sobre salsa de chinola

Ensalada rusa con camarones

Platos principales

Pechuga de pavo al horno con relleno tradicional, acompañado de puré de papa

Medallones de filete en salsa de hongos al vodka, acompañado de vegetales salteados

Filete de cerdo en salsa cremosa de salvia y prosciutto, acompañado de arroz amarillo

Postres

Cheesecake

Tres leches de ponche navideño

Precio: RD\$2,325 por persona más impuestos