



LA MARCHIGIANA
COCINA ITALO ARGENTINA

MENÚ 2 EMPRESAS • GRUPOS

Entrada

Surtido de fiambres con verduritas grilladas y rabas

Plato Principal

¼ Pollo deshuesado al jerez con ananá confitado.

Bife de Filet al verdeo con papas noisette.

Tagliatelle con champignones frescos salteados a la provenzal.

Panzotti con salsa rosa, hongos y pavita.

Congrio a los vegetales con papa quadrucci.

Peceto mechado al champignon con puré.

Arroz azafranado con mariscos.

Ensalada especial: hojas frescas de temporada con champignon, láminas de pollo, crostones, escamas de parmesano y tomates secos.

Postre

Budín de pan con salsa.

Tiramisú al café.

Tarta de manzana con dulce de leche .

Flan casero con dulce de leche y crema batida.

Incluye una gaseosa o agua mineral por persona.

