

 GRILLER | EVENTS

TURNING
MOMENTS
INTO
CELEBRATIONS

**Menu apto para ser consumido solo mediante modalidad de compra de Gift Card con 48hs de anticipacion y reserva de mesa.*

Manhattan

ENTRADAS

POTATO SKINS

Crujientes cascaritas de papa rellenas con queso fundido y panceta, espolvoreadas con cebolla de verdeo.

SPINACH ARTICHOKE DIP®

Espinacas cremosas con corazón de alcaucil y crujientes tortillas de maíz.
(Se servirá una entrada cada tres invitados.)

PRINCIPALES

MEDITERRANEAN PASTA

Pasta penne al dente, importada de Italia, servida en salsa de tomates, portobellos, morrones grillados, panceta, albahaca y olivas negras. Servida con alcaparras y queso de cabra.

SUSHI POKE SALAD®

Sabroso tartar de salmón fresco, palta, arroz, queso cítrico e hilos de batata crocante, aderezado con salsa teriyaki y maracuyá.

MANGO GLAZED® SALMON

Filet de salmón (300grs) a la leña pintado con salsa teriyaki, acompañado con zanahorias glaseadas con salsa de mango.

BARBACUE PORK RIBS®

Costillar de cerdo (500grs) asado a fuego lento, aderezado con salsa BBQ, acompañado con papas fritas y Cole Slaw.

POSTRES (PARA 2 PERSONAS)

HOT FUDGE SUNDAE®

Helado de vainilla bañado con salsa de chocolate, crema y pecans acarameladas.

NEW YORK CHEESE CAKE

Clásico cheesecake, estilo New York, con crema, escamas de chocolate blanco y salsa de frambuesa.

FIVE NUT BROWNIE

Brownie casero con nueces y frutos secos servido con helado de americana.