



**INSPIRADOS
EN EL FUEGO**

MENU TENNESY

\$9800 POR PERSONA

ENTRADAS

CAESAR SALAD®

(Ensalada de lechuga criolla con crouton, queso reggianito y aderezo caesar)

MIXED GREEN

(Ensalada de hojas verdes de estación aderezada con vinagreta clásica)

PRINCIPALES

MEDITERRANEAN PASTA

(Pasta Penne al dente, importada de Italia, servida en salsa de tomates, peperoncino, ajo, albahaca, hongos portobellos y aceitunas negras. Servido con alcaparras y queso feta)

ALABAMA CHICKEN BREAST

(Pechuga de pollo deshuesada a la leña, variedad de quesos fundidos, cebolla de verdeo y tomate cubeteado acompañado con papas fritas)

HICKORY PORK LOIN (300gr)

(Bondiola de cerdo laqueada con salsa barbacoa hickory acompañada con puré de papas)

BEEF BACK BARBACUE RIBS®

(Costillas de carne vacuna asado a fuego lento, aderezado con salsa BBQ, acompañada con papas fritas y cole slow).

POSTRES

**para compartir entre dos 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 cinco tipos de nueces servido con helado de vainilla)

MENU SAN DIEGO

\$12500 POR PERSONA

ENTRADAS

CAESAR SALAD®

(Ensalada de lechuga criolla con crutones, queso reggianito y aderezo caesar)

MIXED GREEN

(Ensalada de hojas verdes de estación aderezada con vinagreta clásica)

PRINCIPALES

HILLSTONE CHICKEN SALAD

(Lechugas frescas de estación, repollo, fetas de pollo grillado a la leña y tiritas de tortilla croncante, aderezada con honey lime vinagrette y peanut sauce)

MONTANA STEAK

(Bife de chorizo 400 grs condimentado a la leña, con diferentes pimientas acompañado con papa rellena)

SMOKED SALMON PASTA

(Pasta lingüini al dente, importada de Italia, servida con salsa a base de crema, vino blanco, salmón ahumado y eneldo fresco)

BEEF BACK BARBACUE RIBS®

(Costillar de carne vacuna asado a fuego lento, aderezado con salsa BBQ, acompañado con papas fritas y cole slaw)

POSTRES

**para compartir entre dos personas.*

KEY LIME PIE

(Deliciosa tarta de lima servida con crema batida)

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)

MENU MANHATTAN

\$14600 POR PERSONA

ENTRADAS

SKIN POTATO

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

SPINACH & ARTCHICOKE DIP

(Espinacas cremosas con corazones 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, peperoncino, ajo, albahaca, hongos portobellos y aceitunas negras. Servido con alcaparras y queso feta)

SUSHI POKE SALAD

(Sabroso tartar de salmon fresco, palta, arroz, queso cítrico e hilos de batata crocante, aderezada con mix de salsa teriyaki y maracuya)

MANGO GLAZED SALMON (300gr)

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

BARBECUE PORK RIBS®

(Costillar de cerdo asado a fuego lento, aderezado con salsa BBQ, acompañado con papas fritas y cole slaw)

POSTRES

**para compartir entre dos 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 cinco tipos de nueces servido con helado de vainilla)

EL MENU ELEGIDO ES POR NOMBRE Y SUS INVITADOS TENDRAN LA OPCIÓN DE ELEGIR ENTRE LOS PLATOS PRESENTADOS EN EL MISMO. A LO IGUAL QUE LOS POSTRES Y ENSALADAS EN CASO DE TENERLAS.

SE COBRARA ALQUILER DEL ESPACIO DEPENDIENDO DEL DIA Y HORARIO SELECCIONADO.

EVENTO CON CAPACIDAD MINIMA DE 15 PERSONAS.

Todos los precios incluyen IVA

TODOS LOS MENU FIJOS INCLUYEN 2 BEBIDAS SIN ALCOHOL Y UN CAFE O TÉ POR PERSONA

GRACIAS.

----- ESTE MENU TIENE VIGENCIA HASTA EL 01/04/2023 -----