



Menú 5

Precio: \$59.000

Plato principal:

Filete de salmón a la plancha en salsa de naranja sobre brunoise de plátano amarillo
Suprema de pollo capresse

Plato fuerte:

Lomo de pechuga rellena con tomate cherry, albahaca y queso mozzarella gratinado, acompañado con pesto, sobre pan francés tostado y aliñado con ajo y mantequilla.

Acompañamiento:

Arroz primavera: arroz combinado con finos cubos de zanahoria, pimentón y perejil roseado
Ensalada trilogía de lechugas (lechuga cressa verde y morada) acompañada de rúcula, manzana, almendras tostadas y uvas pasas con vinagreta

Postres:

Casata de frutas
Casata de piña
Islas flotantes
Flan helado
Postre fant