



Menú a dos carnes

Precio: \$35.000

Entrada

Tostones de patacón con hogao

Empanaditas con salsa

Palitos de queso

Ceviche de mango

Tomates mozzarella

Etc...

Plato principal a dos carnes calientes

Pechuga cordon bleu rellenas con queso, tocineta y espinacas.

Pollo a la jardinera

Fricasé de pollo (pollo en cuadros con jamón y champiñones) con salsa bechamel

Pernil de cerdo en salsa bbq.

Medallones de cerdo en salsa demiglasse

Medallones de carne al vino

Strogranof

Medallones de res con champiñones

Etc...

Una harina a elección

Arroz con ajonjolí.

Arroz almendrado (nueces, almendra y maní)

Arroz verde (espinacas y base de tocineta)

Arroz finas hierbas (espinaca, cebollín, cilantro, albahaca, perejil)

Puré de papa

Puré de papa criolla con queso.

Puré de plátano dulce.

Etc...

Casa Díaz Salones y Recepciones

Ensalada al gusto

Ensalada hawaiana (repollo o lechuga, piña, fresas, jamón y queso) con vinagreta tropical.

Ensalada vegetales (arveja, maíz, lechuga, zanahoria, habichuela, coliflor, brócoli, tomate cherry)

vinagreta

Ensalada rusa (papa y verduras) mayonesa

Ensalada mixta (arveja, maíz tierno, lechuga, papaya, melón, fresa) vinagreta de mango

Etc...

Bebidas

Agua mineral

Refrescos

Cócteles tropicales sin alcohol