



Almuerzos o cenas premium servidos a la mesa

Precio: \$48.000

Almuerzos o cenas premium servidos a la mesa Menú 1

Cordon blue 230 g relleno de jamón y queso, bañado en salsa de frutos amarillos
Acompañado de puré cremoso de papa
Ensalada mezclum, tomate cherry, champiñones y ajonjolí.
Jugo natural
Copa de agua
Cheese cake de oreo

\$42, 500 + impuesto al consumo 8%

Menú 2

Solomito de res 230 g a la pimienta sobre cama de bastones de papas crujientes
Acompañado de ensalada con lechugas, aguacate, tomate cherry y maíz tierno.
Jugo natural
Copa de agua
Postre de limón

\$ 46. 000 + impuesto al consumo 8%

Menú 3

Bondiola de cerdo 230 g al horno en reducción de vinagre balsámico y naranja.
Sobre una cama de puré cremoso.
Ensalada de mango, aguacate, rúcula y cebolla morada
Jugo natural
Copa de agua
Cheese cake de frutos rojos

\$43. 000 + impuesto al consumo 8%

Menú 4

230 g de pierna de cerdo al horno en salsa de cerveza, acompañado con arroz parvorizado
ensalada de lechugas,
Mango, piña calada, fresa y vinagreta
Jugo natural
Copa de agua
Arroz con leche y galleta triturada

\$43, 000 + impuesto al consumo 8%

Menú 5

Posta cartagenera 230 g con arroz cremoso, maduro calado, ensalada mézclum, maíz tierno y
tomate cherry
Jugo natural
Copa de agua
Cheesecake de maracuyá

\$ 45. 000 + impuesto al consumo 8%

Menú 6

Pollo al horno adobado con mantequilla y finas hierbas
230 g sobre orzo cremoso, papa en cascós. Ensalada con variedad de lechugas, tomate y
zanahoria.
Jugo natural
Copa de agua
Cheesecake de frutos rojos

\$42. 500 + impuesto al consumo 8%

Menú 7

220 g de salmón en salsa de camarones, arroz con coco, tostón de plátano, con variedad de
lechugas. Cebolla
Morada y tomate.
Jugo natural
Copa de agua
Postre de limón.

\$48. 000 + impuesto al consumo 8%