

Crizia

RESTAURANT GRILL BAR

Valentine's day Miércoles 14 de febrero – cena Velada romántica

MENU

Amuse bouche

*Pan tibio de maíz & mascarpone casero
Pan de masa madre & carta de musica*

Primero

El Mar en dos Ostras

Crudas – templadas

Bianchi espumante extra brut

Bodega Bianchi, San Rafael, Mendoza

Segundo

Huerta organica

Tomates reliquia de La Plata, sauco, crema ahumada, avellanas

Gran reserva chardonnay

Bodega Escorihuela Gascon, Agrelo, Mendoza

tercero

Pesca de mar

Hinojo, gambas, almendras, coliflor, lima, eneldo

Cuarto

Cordero patagonico asadado en el horno a leña

Papas , quinoa, berenjenas ahumadas

La posta Armando, bonarda

Valle de Uco, mendoza

Postre

Degustacion de patisserie

Chocolates y helados caseros

Selección del sommelier cosecha tardía o estilo Porto

Nespresso – nuestras infusiones organicas petit fours

obsequio .

chocolate de espumante Bianchi

aguas con y sin gas

\$ 1600 Por persona

Propina no incluida

***El menú se sirve unicamente si lo toman
todos los integrantes de la mesa***

reservas hasta las 21.00 hs

Gabriel Oggero
cocinero