



EL CASCO
ART HOTEL

ENTRADAS



Tarta Tatín de Tomates, Cebollas Caramelizadas,
Bocconcinos, Base de Olivas Negras y Hojas de Rúcula.



Mollejas, Membrillo
y Cremoso de Coliflor.



Sopa Cremosa de Calabaza,
Perfumada de Jengibre y Naranja.



Langostinos en Manteca de Cajún,
Lengua Marinada en Vinagreta de Dijón.



Calamarettis Salteados, Zucchini Grillados,
Habas, Cilantro y Jugo de Lima.



PRINCIPALES



Pasta Rellena de Osobuco Braseado,
Jugo de Tomates Asados.



Ojo de Bife, Aioli de Ajos Asados,
Polenta Crocante y Puré de Papas Ahumadas.



Ragout de Ciervo y Especias,
Cremoso de 3 Quinoas.



Gnocchies de Ricota de Cabra Crocantes, Hongos y Radicchio.



Trucha del Nahuel, Salteado de Vegetales Verdes,
Ensalada Tibia de Papines Confitados y Puerro.



EL CASCO
ART HOTEL

POSTRES



Volcán de Dulce de Leche
y Helado de Coco.



Manzanas en Masa Philo
con Helado de Torrontés y Arena de Nuez.



Savarín de Cítricos,
Sorbete Amargo de Cacao.



Cheesecake de Mascarpone,
Zapallos y Membrillos en Almíbar.



Crema de Chocolate de Madagascar,
Leicaj y Helado de Chocolate.



MENÚ 2 PASOS: \$ 720
incluye Café y Petit Fours por Persona



MENÚ 3 PASOS: \$ 840
incluye Café y Petit Fours por Persona



PRECIOS INDIVIDUALES

Entrada \$ 350 | Principal \$ 490 | Postre \$ 320

**NUESTRA CHEF ANA LUCÍA ARIAS ESTÁ SIEMPRE DISPONIBLE
PARA HACER SU PLATO PREFERIDO**

. TENEMOS OTRAS OPCIONES PARA JOVENES Y NIÑOS .