



EL CASCO  
ART HOTEL

## A TODA HORA



Tabla de Quesos y Ahumados (Para 2 Personas).....	\$ 350
Sopa de Calabaza Asada y Croutons de Pan de Campo.....	\$ 120
Penne Rigate con Tomates, Hongos Asados, Zuccinis.....	\$ 220
Ravioles de Espinaca y Ricotta con Manteca de Salvia.....	\$ 290
Spaghetti con Salsa Carbonara.....	\$ 250
Paillard de Lomo con Puré de Papas y Hojas Verdes.....	\$ 290
Paillard de Pechugas de Pollo con Puré de Papas y Hojas Verdes.....	\$ 260
Quiche Vegetariana - Cebollas Confit, Bocconcinos y Portobellos - con Hojas Verdes.....	\$ 240
Ensalada Caesar con Pollo.....	\$ 250
Ensalada Verde, Trucha Ahumada y Papas rotas con Aderezo de Queso Crema y Hierbas.....	\$ 250
Papas Fritas.....	\$ 100



## SANDWICHES

En Pan de molde; Pan integral; Pan de Campo ó Baguette.

Trucha Ahumada, Queso Crema y Ciboulette.....	\$ 250
Lomo, Queso Gruyere, Tomate y Lechuga.....	\$ 250
Tostado de Jamón y Queso – con Chips de Papa.....	\$ 140
Jamón Crudo, Rúcula y Bocconcinos.....	\$ 220
<b>El Casco:</b> Pollo Cocido en Vino Dulce, Queso de Cabra Gratinado, Rúcula.....	\$ 300
Tomates Secos y Mostaza Dijon	



## FINGER FOOD \$115 c/u

- \*Croquetas de Queso Brie
- \*Degustación de empanaditas
- \*Plato de Buenos Quesos



## DULCES TENTACIONES

<b>Torta El Casco Base de Chocolate, Pralineé de Avellanas, Cremoso de Chocolate</b> .....	\$ 180
Clásico Volcán de Chocolate, Helado de Crema Americana.....	\$ 160
Pie Brulé de Mandarinas.....	\$ 160
Tarteleta de frutas de Estación.....	\$ 160
Degustación de Mini Tortas.....	\$ 220