



EL CASCO  
ART HOTEL

A TODA HORA



Tabla de Quesos y Ahumados (Para 2 Personas).....	\$ 990
Sopa de Maiz.....	\$ 290
Penne Rigate con Tomates, Hongos Asados, Zuccinis.....	\$ 460
Ravioles de Espinaca y Ricotta con Manteca de Salvia.....	\$ 480
Spaghetti con Salsa Carbonara.....	\$ 460
Paillard de Lomo con Puré de Papas y Hojas Verdes.....	\$ 590
Paillard de Pechugas de Pollo con Puré de Papas y Hojas Verdes.....	\$ 560
Quiche Vegetariana - Hongos, Parmesano y Puerro - con Hojas Verdes.....	\$ 490
Ensalada Caesar con Pollo.....	\$ 490
Ensalada Verde, Trucha Ahumada y Papas rotas con Aderezo de Queso Crema y Alcaparras.....	\$ 530
Papas Fritas.....	\$ 250



SANDWICHES

Trucha Ahumada, Palta, Queso Crema y Alcaparras en Pan Integral.....	\$ 590
Ternera, Pepinilleos y Cebollas encurtidas, Aioli de Ajos asados en Baguette con lechuga.....	\$ 590
Tostado de Jamón y Queso – con Chips de Papa.....	\$ 350
Jamón Crudo, Rúcula y Bocconcinos en Pan Blanco.....	\$ 460
<i>El Casco:</i> Pollo Cocido en Vino Dulce, Queso de Cabra Gratinado, Rúcula, Tomates Secos y Mostaza Dijon, en Pan de Campo .....	\$ 620



FINGER FOOD \$260 c/u

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



DULCES TENTACIONES

<i>Torta El Casco Base de Chocolate, Pralineé de Avellanas, Cremoso de Chocolate</i> .....	\$ 450
Volcán de Dulce de Leche, Helado de Crema Americana.....	\$ 390
Pie Bruleé de Maracuyá.....	\$ 390
Degustación de Mini Tortas.....	\$ 590
Helado Artesanal (dos bochas).....	\$ 320