

## TAPAS

Para grupos de 10 a 25 personas máximo.

Con una anticipación máxima de 10 (diez) para realizar la reserva.

Los horarios de inicio para mediodía son 12:00, 12:30 o 13:00 hs

Los horarios de inicio para noche son 19:30, 20:00 o 20:30 hs

El espacio es compartido, solamente se reservan las mesas necesarias

## MENÚ

*(duración 3:00 hs)*

### ❖ COPA DE BIENVENIDA

#### TABLAS DE TAPEO

1. Tabla de quesos, fiambres y conservas.
2. Buñuelos de espinaca y parmesano con alioli.
3. Croquetas de risotto con hongos rellenas con queso azul.
4. Pincho de tortilla de papas con cherry confitado
5. Bruschetta de salmón ahumado, palta y philadelphia
6. Empanada de humita del norte, con queso ahumado y ajíes de Cachi agridulces
7. Empanada de osobuco braseado al horno de barro
8. Portobellos rellenos gratén, con crema de puerros y parmesano
9. Hummus de garbanzos y remolachas, con chips de plátano crocante a las siete especias.

#### POSTRE *Se toma el pedido en la mesa*

- Tiramisú, con café expreso y licor de dulce de leche Tambo
- Shot de mousse de chocolate a 75% con frutos del bosque.

#### BEBIDA *(limitada o libre 3 hs)*

Agua	Fernet con Coca	Cynar julep
Gaseosa	Campari orange	Daiquiri
Limonada con menta y jengibre	Gin tonic	Negroni
Copa de vino Padrillos de Ernesto Catena	Caipirinha	Americano
Cerveza tirada	Caipiroska	

## VALOR DEL CUBIERTO MENÚ TAPAS

### OPCIÓN 1: bebida limitada

- Una (1) copa de bienvenida
- Dos (2) bebidas por persona

Valor por persona \$-

### OPCIÓN 2: bebida libre 3 horas

Además incluye

- Aperol Spritz con Chandon Extra Brut
- Chandon Extra Brut: una copa por persona
- Cafetería libre

Valor por persona \$-

## MENÚ INFANTIL

*(menores de 3 a 10 años)*

**Principal** *(uno a elección por menor, se toma el pedido en la mesa)*

- Pasta corta casera con manteca y queso
- Milanesitas de peceto con papas crocantes y tomates cherry
- Pechuguitas apanadas en panko con papas crocantes y tomates cherry

**Postre** *(uno opción a elección por menor, se toma el pedido en la mesa)*

- Bocha de helado de crema con salsa de chocolate
- Flan casero de dulce de leche con crema

**Bebida** *(una por menor)*

- Agua, gaseosa o limonada.

Valor del cubierto \$.-\*

*\*Si se contrata el menú de adultos con bebida libre, el menú de menores va con bebida libre.*

## ADICIONALES

### CAFETERÍA

- ❖ Valor por invitado \$.-

### BRINDIS *Una copa de espumante Chandon Extra Brut por invitado*

- ❖ Valor por invitado \$.-

### TORTA ENTERA *(24 cm de diámetro)*

*Se puede encargar hasta 4 días antes de la reserva*

- **Cheescake** con frutos del bosque
- **Marquise de chocolate** con dulce de leche, crema chantilly y merengue italiano.
- **Marcota**: torta de ricota, dulce de leche natural, crema chantilly y pistachos tostados
- **Torta húmeda de chocolate** con dulce de leche, chantilly y frutos rojos
- **Key lime pie**

Valor por torta: \$.-

## CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- El servicio y la fecha se confirma con una seña del 50% y el saldo restante debe ser abonado el día del evento, antes de comenzar el mismo.
- La cantidad de invitados debe ser confirmada con 48 horas de anticipación y luego de ese momento no se podrá disminuir. El saldo a abonar se calcula según la cantidad de invitados confirmados.
- Las bebidas indicadas "libres" se podrán consumir por el lapso de horas indicado en la propuesta.
- Al confirmar la reserva, indicar si algún comensal es celíaco, vegano, vegetariano o alérgico a algún producto.
- Las propinas no están incluidas y se sugiere calcular el 10%, (sugerencia).

Saludos Cordiales,  
Tomate, Estación de Sabores