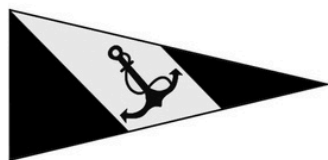


**YACHT CLUB
ARGENTINO**

142° Aniversario





YACHT CLUB ARGENTINO

COCKTAIL

FINGER FOOD

- Ceviche de hongos sobre plátano crocante.
- Smorrebrod de salmón gravlax y cream cheese.
- Camembert sobre cookie de hinojos y confit de tomate.
- Causita de gambas con mango chutney.

FINGER CRIOLLO

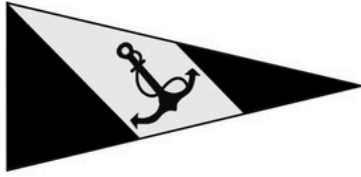
- Empanaditas criollas y tomate chilli.
- Mollejitas laqueadas con salsa criolla confitada.
- Tortillita de papa con lomito a la plancha y dijon.
- Pastelitos de mix de quesos y verdeo.

FINGER PORTEÑO

- Farinata de queso provolone, ricota y huevo de codorniz.
- Mini pita con milanesa de girgolas y repollo marinado.
- Buñuelos de kale con alioli citrico.
- Arancini y gremolata de tomates secos.

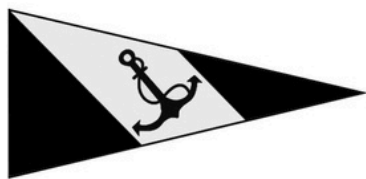
FINGER NIKKEI

- Anticuchos de lomo y salsahuancaina.
 - Tiraditos de salmón rosado y maracuyá
 - Langostinos en croute y sweet chilli.
 - Gyosas de tofu y vegetales con salsa teriyaki.
-



YACHT CLUB ARGENTINO





YACHT CLUB ARGENTINO

PLATOS PRINCIPALES

(1 opción + 1 opción veggie)
solo para comer con tenedor

Lomo salteado con oporto, panceta crispy y mix de hongos con pastela de papas y hierbas.
Ojo de bife cocción larga en vino, papas rosty y vegetales a la chapa.
Risotto de cabutia con crumbs de queso azul y garrapiñadas de almendras.
Bife de salmón grillado con crema de zanahorias, y cherries confitados.
Curry de pollo de campo sobre arroz thai.
Bondiola braseada, salsa stout, chipaguanu y chips crocantes de batatas.

MINIPOSTRES

Lingote de chocolate con frosting de naranja.
Mini rogelitos.
Key lime pie.
Cheescake de frutos rojos
Mini pavlovas con frutas de estación.
Mousse de maracuyá.

BEBIDAS

Presentación Vino Yacht Club Argentino, by Casa Pirque
Agua Mineral con y sin gas.
Gaseosas Línea Coca Cola
CAFE ESPRESSO

Precio catering por persona \$50.000 + IVA

*No incluye las bebidas alcohólicas que están como adicionales.
