

NOBLEZA GAUCHA

MENU ESPECIAL

SOLICITADO POR : PEDRO MERINIO

DIA: 12 DE DICIEMBRE 2008 (Viernes)

CANTIDAD DE COMESALES: 25 PERSONAS

PRECIO MENÚ: € 35

Paseo Alameda, 31 (Esquina con Avda. Del Puerto)

CONTENIDO DEL MENÚ CADA 4 PERSONAS

- **2 AGUAS**
- **1 VINO ARGENTINO “CUESTA DEL MADERO CABERNET SAUVIGNON - MALBEC”**

Bodegas San Telmo. Mendoza, Argentina

- **2 CHORIZOS**

Embutido típico argentino hecho a las brasas.

- **ENSALADA Para Valencia**
Zanahoria, naranja, cebolla, tomates cherry y crujiente de jamón

- **2 EMPANADAS**

Crujiente masa de hojaldre con relleno de ternera

- **4 CROQUETAS**

Típica croqueta de carne con el toque de la abuela

- **2 PORCIONES DE BIFE DE CHORIZO - ARGENTINO**

Emblemático corte con tradición y gusto. Costeleta sin hueso ubicada en la cara externa del lomo del animal. Al ser separado del hueso, antes de cortarse en bifes, tiene una forma entre triangular y cilíndrica, de ahí que se lo denomine “chorizo”.

- **2 PORCIONES DE VACIO**

Es un corte de carne ubicado en la región lateral del cuarto trasero de la res, entre las costillas y la cadera, se presenta con patata al horno.

- **2 PANQUEQUE**

Es una especie de crêpe utilizado en las cocinas argentina, uruguaya y chilena para hacer preparaciones tanto dulces como saladas

- **4 Cafes SOLOS**

- **CAVA**

TOTAL DE LA COMIDA: €35 x 25 COMES. = € 875