SIBARIS

RESTAURANTE

SUGERENCIA DEL CHEF

Ojo de bife a las brasas con guarnición, proteína de novillo angus criado apastura con trazabilidad genética garantizada *(consultar disponibilidad)*

$26.500

MENÚ DE ESTACIÓN

ENTRADA

Matambre de cerdo, porotos negros, naranja y mandioca

o

Queso azul, uvas, peras y nueces caramelizadas

Armonía de vinos con Trivento Golden Reserve Chardonnay

PLATO PRINCIPAL

Abadejo grillado, arvejas, boniato, choclo y tuétano

o

Risotto de cebada, calabaza y hongos

Armonía de vinos con Tivento Gaudeo Altamira

POSTRE

Membriillos confitados, crema de yogur y batatas crocantes

o

Semifrìo de maní, mermelada de naranja de ombligo y frutas de temporada

Armonía de vinos con Trivento Cuvée Exceptionelle Brut Nature

BODEGA TRIVENTO ARGENTINA

Entrada + Principal + Postre + Maridaje	Entrada + Principal + Postre	Entrada + Principal o Principal + Postre
$43.200	$32.000	$27.800