**\_pizarra interna\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**CENA 31 dic.**

**Menú Especial de 3 pasos, bebida sin alcohol incluída en la cena y Vino para acompañar cada paso de Bodega Trivento**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Entrada:

* Guacamole de langostinos y vieras con nachos crocantes

- Colección Roble Chardonnay Trivento

Principal (a elección)

* Paletilla de Cordero patagónico a 3 cocciones, con reducción de malbec, acompañado de mix de pimientos asados al tomillo y crocante de puerros
* Salmón fresco asado, con salsa de queso brie y eneldo, acompañado de papas naturales con pimentón y salmón ahumado

- Colección Roble Blend Cabernet S. y Malbec Trivento

Postre (a elección)

* Mousse de chocolate blanco, negro y frutillas frescas
* Crème Bruleé de dulce de leche
* Copa Helada con frutos rojos

- Espumante Extra Brut Trivento

Bebida (incluída durante la cena)

* Agua con / sin gas o gaseosa
* Vinos de Bodega Trivento

Trasnoche

* DJ en vivo
* Mesa dulce
* Pernil de cerdo, variedad de salsas / Colección Roble Blend Cabernet S. y Malbec Trivento

**Por persona $ 330**

Además Open Bar toda la noche

**Menú Infantil**

Principal: (a elección)

* Patitas de pollo acompañadas de mayonesa de zanahoria y papas smile
* Pizzeta de Peperone (salsa de tomates, mozzarella, jamón cocido, aceite de oliva y olivas verdes)
* Ñoquis caseritos con fileto y crema

Postre:

* Helado mixto con frutas frescas

Bebida:

* Agua con/sin gas o gaseosa

**Niños $ 70**

**RESERVAS: 4960925 / 156573608 / 156535275**

**reservas@piacerechacras.com.ar**