



MENÚ

FINCA LA ANITA



EST. 2022



MENÚ DEGUSTACIÓN

BIENVENIDA

*de nuestra huerta
aromática*

- Berenjenas al rescoldo + oliva + focaccia de hierbas aromáticas

ENTRADAS

elegir 1 opción

- Croquetas de osobuco estofado / mayonesa de estragon / pickles de zanahorias y liláceas / cilantro
- Ensalada de lentejas turcas / curry / verdes de la huerta / tempeh / limones en conservas.
- Cerdo breseado / repollo / batatas / kimchi / manzanas quemadas





MENÚ DEGUSTACIÓN

PRINCIPALES

elegir 1 opción

- Trucha / calabaza caramelizada / cremoso de nabo / chips de vegetales/ conservas
- Ternera grillada / pure de papas / zapallitos y acelgas de la huerta/ ketchup de hongos
- Gnocchi de papa a la chapa con manteca nogada/ tomatitos de la huerta/ straciatella/ olivas virgen / albahaca

POSTRES

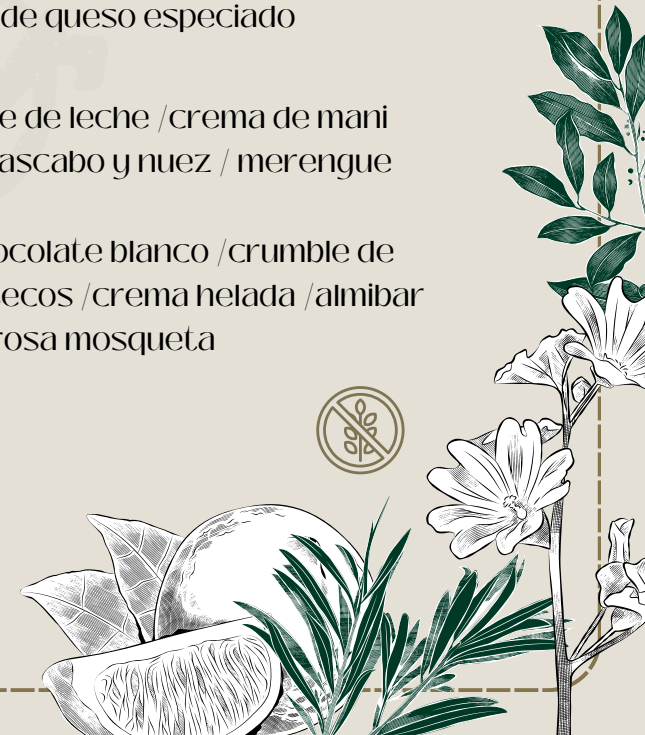
elegir 1 opción

- Fruta de estación asada / textura de cítricos / mousse de queso especiado
- Suspiro de dulce de leche / crema de mani / crocante de mascabo y nuez / merengue
- Cremoso de chocolate blanco / crumble de jengibre / frutos secos / crema helada / almibar de rosa mosqueta

ARS 41.000

CON MARIDAJE DE LÍNEA FINCA LA ANITA: ARS 55.000

CON MARIDAJE DE LÍNEA ÍCONOS: ARS 72.500





MENÚ INFANTIL

Incluye 2 pastelitos de entrada y helado de postre

PRINCIPALES

elegir 1 opción

- Milanesa de ternera con papas y ensalada
- Gnocchi con crema + queso estacionado

MENU INFANTIL: ARS 13.800





TABLA DE QUESOS ARTESANALES

incluye agua con o sin gas por persona

- Variedad de quesos
- 2 empanadas de carne
- Pan del día
- Frutos secos
- Conservas

TABLA DE QUESOS: ARS 17.000

