



MENÚES "SEPTIEMBRE A TODO TURISMO"

<u>Establecimiento</u>	<u>Menú</u> "Septiembre a todo Turismo"	<u>Precio</u> *	<u>Días que ofrece el menú</u>
CAFÉ NUORO Jujuy 1893 - esq. Belgrano Tel 474-3596	Entrada: Empanada. Plato Principal: Milanesas saborizadas (Napolitana, Caprese, Prosciutto, Panceta, Nuoro) o Pastas. Postre: Ensalada de frutas.	\$140*	Lunes, Martes, Miércoles, Jueves y Viernes al mediodía (de 12.00h a 15.30h). Sábados al mediodía (12.00h a 13.45h).
CHICHILO RESTAURANTE C. Comercial Puerto Local N° 4 C. Comercial Puerto Local N° 17 Tel 489-6317	Entrada: Empanada. Plato Principal: Paella. Postre: Flan.	\$230*	Todos los días mediodía y noche.
CLUB SPORTING RESTAURANT Chacabuco 3382 Tel 475-4809	Entrada: Provoleta con morrón asado y panceta. Plato Principal: Cazuela con pollo trozado, panceta, cebolla de verdeo, tomate, cebolla, salsa fileto y papas fritas. Postre: Copa con crema de chocolate, dulce de leche, helado de mouse de limón y nueces.	\$235*	Lunes, Martes, Miércoles y Domingos al mediodía. Jueves, Viernes y Sábados mediodía y noche.
COCINA MAMA Belgrano 2239 Tel 491-8955	Entrada: Mayonesa de atún. Plato Principal: Cintas cortadas a mano con salsa de calamares. Postre: Tarantela casera.	\$180*	Todos los días mediodía y noche.
EL REY DEL CALZONE E. Echeverría 223 Tel 481-6895	Entrada: Mix de aceitunas y berenjenas. Plato Principal: Porción de ravioles o sorrentinos al tuco. Postre: Almendrado.	\$200*	Miércoles, jueves y domingo a la noche.
GRANJA LA PIEDRA Calle E entre F y Sin N Estación Chapadmalal (Batán) Tel 464-2546	Entrada: Tabla de quesos de elaboración propia, acompañado con fiambres, distintas salsas y pan casero. Plato Principal: Conejo a las finas hierbas acompañado con papas y zanahorias. Postre: Flan casero.	\$340*	Sábados y Domingos al mediodía.



descubrimardelplata.com





MENÚES "SEPTIEMBRE A TODO TURISMO"

<u>Establecimiento</u>	<u>Menú</u> "Septiembre a todo Turismo"	<u>Precio</u> *	<u>Días que ofrece el menú</u>
HARDI Confeitería Restaurante Güemes 2978 Tel 451-0010	Entrada: Bruscheta capresse en pan de campo. Plato Principal: Raviolones verdes con espinaca, ricota y jamón con salsa rosa. Postre: Tiramisú.	\$270*	Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes y Sábados mediodía y noche. (Desde las 11.30h hasta las 01.00h de la noche).
LA TRANQUERA Av. Constitución 6576 Tel 479-3098	Entrada: Empanadas, chorizo, morcilla. Plato Principal: Matambre tiernizado, asado, lechón, ensalada ó papas fritas. Postre: Almendrado o helado o flan.	\$260* <i>*Contado efectivo.</i>	Viernes y Sábados mediodía y noche. Domingos al mediodía.
MINIPEZ C. Comercial Puerto Local N° 2 Tel 480-9128/480-1551	Entrada: Soufflé de lenguado. Plato Principal: Filet de brótola al roquefort. Postre: Budín de pan casero (c/ dulce de leche o crema).	\$260*	Miércoles, Jueves, Viernes, Sábados y Domingos mediodía y noche.
MONTECATINI La Rioja y 25 de Mayo -Tel 492-4299 Av. Colón y Corrientes -Tel 491-2505 Santa Fé 1744 -Tel 494-0777	Entrada: Mini provoleta. Plato Principal: Piadina de colita de cuadril, rúcula y queso ó de rúcula, jamón crudo, tomate y queso. Postre: Chocotorta o cheesecake de frutos rojos y chocolate blanco.	\$230*	Todos los días mediodía y noche.
RESTAURANTE DEL HOTEL SPA REPUBLICA Córdoba 1968 Tel 492-1142	Entrada: Mil hojas mediterránea. Plato Principal: Mini bife de chorizo con calabaza asada y cebolla caramelizada. Postre: Cheesecake de frutos rojos.	\$190*	Todos los días mediodía (de 11.00h a 15.00h) y noche (de 20.00h a 23.00h).
RESTAURANT LA TERRAZA del Hotel Costa Galana Bv. P. Peralta Ramos 5725 Tel 410-5000	Entrada: Degustación de langostinos y sus salsas. Langostino crocante con salsa pasión, langostino a la chapa con salsa tártara. Langostino salteado con ajos asados y pimentón. Plato Principal: Salmón blanco a la plancha, mix de vegetales salteados con salsa de vino chardonnay. Postre: Parfait de dulce de leche y almendras	\$400*	Jueves, Viernes y Sábados mediodía y noche.



descubrimardelplata.com





MENÚES "SEPTIEMBRE A TODO TURISMO"

<u>Establecimiento</u>	<u>Menú</u> "Septiembre a todo Turismo"	<u>Precio</u> *	<u>Días que ofrece el menú</u>
	garrapiñadas, espuma de coco y salsa de cítricos.		
SARASANEGRO RESTAURANTE San Martín 3458 Tel 473-0808 <u>Solo con reservas previa telefónica.</u>	MENÚ DE 5 PASOS -Aperitivo. -Cachetes de raya ahumados con kimchi de pepino. -Entrada: Arroz cremoso con berberechos. -Plato Principal: Pesca del día con espinacas. -Queso y dulce. -Postre	\$620*	Martes, Miércoles, Jueves, Viernes y Sábado a la noche.

*Precio por persona. Incluye Entrada, Plato Principal y Postre / Menú 5 Pasos (solo Sarasanegro Restaurante), cubiertos e impuestos. **No incluye bebidas.**

Menús vigentes durante todo el mes de septiembre/ 2017 - **Ver días y horarios de cada establecimiento.**



descubrimardelplata.com

