



NUEVA CARTA EN DÁRSENA NORTE (restaurante y bar)

Además de los cambios de horarios que implementamos durante el mes de marzo a partir de este domingo tenemos novedades riquísimas en la carta!

ENTRADAS:

GAMBAS DE AL AJILLO (langostinos de Mar del Plata con oliva extra virgen Zuelo –Zuccardi- pimentón dulce y un toque de tabasco)

TARTARE DE SALMÓN ROSADO (cubos de salmón fresco marinados servidos sobre un puré de boñato especiado)

CARPACCIO DE LOMO (finas láminas de lomo sellado con hierbas, sobre rúcula fresca, alcaparras, laminas de parmesano y pimienta negra)

PRINCIPALES:

CANELONES DE RICOTA Y VEGETALES (de masa fina, con pomodoro y salsa blanca gratinados, buenísimos)

SORRENTINOS DE MUZZARELLA Y JAMÓN (caseros como todas nuestras pastas)

SOLOMILLO DE CERDO A LA PLANCHA (con cremoso de Batatas y miel + un aliño de mostaza y lima)

**HACEMOS COMIDA
CREATIVAMENTE RICA**

Virrey Liniers 1516.
Vte. López. Florida
Tel. (5411) 4837.0618
@avantcatering





TENTÁCULO DE PULPO ESPAÑOL. (terminado a la plancha, con oliva y pimentón español, acompañado de papines escrachados, sal entrefina y un toque de perejil fresco)

TAMBIÉN TENEMOS NOVEDADES EN LA CARTA DE POSTRES!

TIRAMISÚ

CHOCOTORTA BAÑADA

Y EN LA CARTA DE VINOS Y BEBIDAS SIN ALCOHOL, LOS ESPERAMOS!

