

## MENÚ

# Navidad

MIÉRCOLES 24 DE DICIEMBRE | 20.30 H

### AMUSE BOUCHE

Roll vegetariano y salsa ponzu



O  
Salmón curado sobre blinis de papa y queso salado

### ENTRADAS

Bondiola teriyaki, arroz crocante, brotes y cilantro



O  
Involtini de berenjenas, ricota especiada, pesto de albahaca y nueces



O  
Queso brie a la plancha sobre pan chato, cabutia asada, rúcula y chutney de tomate

### PRINCIPALES

Cazuela de pollo en salsa florentina, papas naturales y arvejas frescas



O  
Lasagna de zucchinis gratina, crocante de quesos, rúcula y semillas de zapallo



O  
Tapa de asado braseada, cremoso de papa, pickles de pepino y caldo reducido de cocción

### POSTRES

Marquise de chocolate amargo, helado de vainilla y mousse de dulce de leche



O  
Tiramisú clásico

### BEBIDAS

Aguas y gaseosas | Vinos Bodega Ánimal Organic Vineyards

Brindis: Espumante Ánimal Organic Vineyards

Café o té

### MESA DULCE

**ADULTOS \$149.000**

**15% OFF**

**\$126.650<sup>(1)</sup>**

**MENORES (2 a 12 años) \$89.400**

**\$75.990<sup>(2)</sup>**

COSTADELESTE@ALMARENA.COM.AR | (11) 7079 2068 | AV. COSTANERA 179

(1) y (2) TARIFAS EN PESOS POR PERSONA, IVA INCLUIDO. VALOR PROMOCIONAL VÁLIDO PARA COMPRAS HASTA EL 14/12/25, REQUIERE 100% PREPAGO. (1) MENÚ ESPECIAL PARA LA CENA DEL 25/12/25 EN EL RESTAURANTE NOI. (2) MENÚ INFANTIL: MILANEZA O HAMBURGUESA CON PAPAS FRITAS O PENNE RIGATE CON SALSA ROSA, HELADO Y GASEOSA. CUPOS LIMITADOS. SE REQUIERE RESERVA PREVIA. ESQUINA 3 S.A. - 25 DE MAYO 277 PISO 12 - C1002ABG- CABA - CUIT 30-71228553-9. BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE 18 AÑOS.