



AYRES DE SALTA

★ ★ ★ ★ | H O T E L

MENÚ EJECUTIVO / EXECUTIVE MENU

Incluye plato principal + postre + 1 bebida sin alcohol + café
This includes main course + 1 dessert + 1 non-alcoholic beverage + coffee

Todos los días de 12:30 a 15:30 hs y de 21:00 a 00:00 hs
Every day from 12:30 to 15:30 hs and from 21:00 to 00:00 hs

Precio por persona **\$2400** finales
Price per person \$2400

PRINCIPALES / MAIN COURSE

- Crepe de pollo con salsa suave de queso / *Chicken crepes with cheese smooth sauce*
- Crepe de vegetales, queso fresco con salsa rosa y semilla de sésamo / *Vegetables crepes, fresh cheese with pink sauce and sesame seed*
- Revuelto de Gramajo / *Gramajo-styled scrambled eggs: Fried julienned potatoes, eggs, cheese and vegetables*
- Ravioles de jamón, mozzarella y morrón con salsa / *Ham, mozzarella and sweet pepper ravioli with sauce*
- Spaghetis salteados con tomate cherry / *Spaghetis sauteed with cherry tomato*
- Filetitos de lomo a la pimienta con papas españolas / *Peppered beef slices with potatoes*
- Filetitos de lomo al roquefort acompañado de papines al pimentón / *Roquefort tenderloin fillets accompanied by papines with paprika*
- Filetitos de lomo con panceta y bouquet verde con semillas de sésamo | *Tenderloin fillets with bacon accompanied with a green bouquet with sesame seeds*
- Solomillo de cerdo a la mostaza con manzana asada y puré de batata / *Pork tenderloin with mustard served with roasted apple and sweet potato puree*
- Bondiola de cerdo con salsa de mostaza, miel y puré de papas / *Bondiola with mustard and honey sauce accompanied by butternut squash*
- Milanesa con huevo revuelto y bouquet verde / *Breaded meat with egg on a bed of greens*
- Pechuga de pollo alimonada con papas a la española y salteado de morrón y cebolla / *Lemony chicken breast with spanish style potatoes, sweet pepper and onion*
- Palitos de pollo con panceta y salteado de crema de champignones / *Chicken sticks, bacon and mushrooms cream*
- Solomillo de cerdo con salsa de cerveza negra puré de batata / *Pork tenderloin, black beer sauce and sweet potato puree*
- Ensalada Caesar / *Caesar Salad*
- Ensalada de rúcula, lechuga, palta, tomate, aceitunas y nueces / *Rucula salad, lettuce, avocado, tomato, olives and walnuts*

POSTRES / DESSERTS

- Semifreddo de frutas de estación con salsa de chocolate / *Semifreddo of fruits of station with chocolate sauce*
- Mousse de dulce de leche con ralladura de chocolate / *Sweet milk mousse and chocolate shavings*
- Ensalada de frutas / *Fruit salad*
- Manzana asada con crema chantilly / *Roasted apples and chantilly cream*
- Helado de chocolate y frutilla / *Chocolate, strawberry ice cream*
- Quesillo con miel de caña y nueces / *Roll cheese with cane honey and walnuts*
- Higos en almíbar con helado / *Figs in syrup with ice cream*



MENÚ EJECUTIVO CELÍACOS CELIAC MENU

PRINCIPALES / MAIN COURSE

- Filet de pollo con jugo tibio de limón, papas españolas y vegetales grillados / *Chicken fillets with warm lemon juice, spanish style potatoes and grilled vegetables*
- Solomillo de cerdo con salsa de mostaza y puré de batata / *Pork tenderloin, mustares sauce and sweet potato puree*
- Filetitos de lomo a las 3 pimientos con rodajas de calabacín doradas y bouquet de verde / *Peppered beef slices, three kinds of pepper, courgette slices on a bed of greens*

POSTRES / DESSERTS

- Pincho de frutas con salsa de chocolate / *Season fruits kebab with chocolate sauce*
- Manzana asada con dulce de leche / *Roasted apples with sweet milk*
- Mousse de dulce de leche con ralladura de chocolate / *Sweet milk mousse and chocolate shavings*



www.checkin.net.ar/ayresdesalta/cartas

15
AÑOS