



Ceylán

Restaurante
& Tea House

Menú Especial Año Nuevo

Paso 1 - TABLA DEGUSTACION EN SU MESA

TAPENADE DE BERENJENAS AHUMADAS

TAPENADE DE MORRONES ASADOS

HUMMUS DE GARBANZOS

PASTAS DE POROTOS NEGROS Y ROJOS

GRAVLAX DE SALMÓN

EMPANADITAS DE CORDERO, CARNE O VERDURAS

FOCACCIA Y PANCITOS SABORIZADOS DE MASA MADRE AL HORNO DE BARRO

Paso 2 - LA ENTRADA

FALAFEL

con salsa taratur y salsa criolla

o

BRUSCHETTAS

de morcilla y manzana caramelizada y de insalata caprese

Paso 3 - LA PASTA Y SU OPCIÓN

RAVIOLÓN DE CALABAZA

con manteca de hierbas y hongos salteados

o

CREPITO VEGANO DE ESPINACA

con coulis de tomates confitados y nueces

o

TAGLIATELLE COLORADOS

con ragú della nonna

Ceylán

Restaurante
& Tea House

Menú Especial Año Nuevo

Paso 4 - EL PRINCIPAL

BONDIOLA DE CERDO BRASEADA AL HORNO DE BARRO
con batatas asadas marinadas, zanahorias glaseadas a la miel, mostaza y ananás con su jugo

o

WOK CON ARROZ YAMANI ORGÁNICO
verduras crocantes salteadas y salsa Teriyaki

o

PHILO DE CORDERO
con papa bouchon y tomate asado con hierbas

Paso 5 - EL POSTRE

FRUTAS DE ESTACIÓN SALTEADAS EN COINTREAU

o

TORTA MATILDA
bañada en suave chocolate con crocante de almendra

o

TORTA PAVLOVA CON CREMA LEGERE

Paso 6 - LA GULA

DELICATESSEN DE NUESTRO PATISSIERE

DRINKS

GASEOSAS

AGUAS MINERAL CON Y SIN GAS

VINO MALBEC TRUMPETER BY RUTINI

VINO CHARDONNAY ALAMOS BY CATENA

CHAMPAGNE EXTRA BRUT MONTCHENOT

PRECIO: \$ 9800 por persona

Oeylán

Restaurante
& Tea House

Menú Kids

DE 4 A 12 AÑOS

Entrada

EMPANADITA DE VERDURA, DE LOMO O DE JAMÓN Y QUESO
horneadas en nuestro horno de barro

Plato Principal

RAVIOLES CASEROS DE RICOTTA Y QUESO
con salsa filetto, salsa blanca o salsa rosa

o

MILANESITAS DE LOMO
con puré de papas o papas noisette

Postre

COPA HELADA
con salsa de chocolate, dulce de leche o frutos rojos

o

FRUTAS DE ESTACIÓN

Bebidas

GASEOSAS
AGUAS MINERALES
LIMONADA CASERA

PRECIO: \$5000 por persona
