

イベント、
ディナー&ひと時

DESDE  1987

DAVINO

— C O R T E S P R E M I U M —

クリスマスディナー
年末ディナー
ビジネス会議
お誕生日

GRUPODAVINO.COM



3品コースメニュー

コースメニュー1

Menú 1

スープ

オニオンスープ、オープン焼きのパンととろけた熟成チーズ

メイン

牛肉ステーキ(250 gr.)、ピーマンのローストと塩で味つけたポテト

デザート

ドゥルセ・デ・レチェ (2枚)。ミルクキャラメルクレープにバニラアイス

1人前価格 \$410.00

コースメニュー2

Menú 2

スープ

セシータ・サラダ (ホウレン草、生ハム、アスパラ、パルメザンとバルサミコ酢)

メイン

ハムを詰めた鶏肉のロトロ、ホウレン草とベーコンにローストピーマンクリームソース

デザート

アルファホールのデュエットにオレンジピューレとヘーゼルナッツクリーム

1人前価格 \$380.00

コースメニュー3

Menú 3

スープ

バリパリトルティーヤにアボガドを敷いた新鮮マグロにドライハイビスカス&揚げたポロネギとキュウリのレリッシュ

メイン

豚肉のチュラスコ(210 gr.)とベーコンのアドボに蜂蜜とポテト&ピーマンのローズマリー炒め

デザート

粉状オレオクッキーにヌテラのエンパナーダとバニラアイス

1人前価格 \$380.00

コースメニュー4

Menú 4

スープ

パスタのバター炒め、オープン焼きのパンととろけた熟成チーズ

メイン

アラチェラ (牛ハラミ) の鉄板焼き、ローストピーマンと塩で味つけたポテト

デザート

クインスチーズの自家製カンペチャニータス (メキシカン・フィユタージュのエンパナーダ)、ソフトチーズとレッドフルーツ

1人前価格 \$380.00

コースメニュー5

Menú 5

スープ

チーズor肉の伝統的エンパナーダにチミチュリソース (アルゼンチン風・レオン風)

メイン

マーティン・フィエロ風チュラスコ(300 gr.),とろけたチーズにマッシュポテト

デザート

ミルクキャラメルプリンにココナッツ

1人前価格 \$480.00



4品コースメニュー

コースメニュー1

Menú 1

スープ

チーズor肉の伝統的エンパナーダにチミチュリソース（アルゼンチン風・レオン風）

シェア料理

牛タンのピナグレッタ(自家製野菜の酢漬け)と伝統料理チョリケン
(赤チョリソとダブルクリームチーズ)

デザート

ハムを詰めた鶏肉のロトロ、ホウレン草とベーコンにローストピーマンクリームソース

デザート

キャラメルプリンにホイップ

1人前価格 \$510.00

コースメニュー2

Menú 2

スープ

お好みパスタ（ボロニエーゼ・4種のチーズ・ポモドーロ）

シェア料理

スペアリブタコス、キャベツサラダと丸めて揚げたホウレン草にバルサミコ酢リダク
ションソース

デザート

牛肉ステーキ(250 gr.)、ピーマンのローストと塩で味つけたポテト

デザート

クレープ（2枚）に、ミルクキャラメルとクルミ

1人前価格 \$590.00

コースメニュー3

Menú 3

スープ

マル・デ・プラタ市風タコス（チポトレ唐辛子で味つけた海老、豆、
コーントルティーヤにアボガドピューレ）

シェア料理

牛肉カルパッチョ（タプナードとパルメザンチーズ）とプロボレッタ（ルッコラと乾燥トマト）

シェア料理

鉄板にステーキ（アラチェラ（ハラミ）・リブアイ・チュラスコ）とサイドメニュー
に自家製サラダ&マッシュポテト

デザート

ココナッツケーキ、オレンジピューレ、ローストパイナップルにパッションフルーツアイス

1人前価格 \$680.00

コースメニュー4

Menú 4

スープ

ウミータ（コーンベース）エンパナーダ（ベーコン、チーズ、コーン、
オリーブとピーマン入り）

前菜

タコのカルパッチョ（ローストピーマン。紫玉ねぎ、アボガド、
レモンとハバネロ唐辛子を少々）

メイン

アルゼンチン風チミチュリソースでマリネしたチュラスコ(300gr)とサイドメニューに自
家製サラダ&マッシュポテト

デザート

チョコレートケーキ

1人前価格 \$710.00

