

イベント、
ディナー&ひと時

DESDE  1987

DAVINO

— CORTES PREMIUM —

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 \$470.00

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 \$430.00

コースメニュー3

Menú 3

スープ

パ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 \$420.00

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 \$450.00

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 \$545.00



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ソ（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、コア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 \$715.00

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 \$670.00

