

CARTA MENÚ

Semana de Turismo



Escuela de Alta Gastronomía
Parador Pedro Figari - UTU
Maldonado - Punta del Este

Sábado 9

PLATOS PRINCIPALES

- Risotto de mariscos
- Sorrentinos de jamón y queso con salsa rosa
- Opción vegetariana: Sorrentinos 4 quesos con salsa rosa

POSTRES

- Pannacota
- Gateau de frutas

BEBIDAS

- Agua saborizada de limón o naranja, con menta y jengibre
- Copa de vino de Escuela Superior de Vitivinicultura

PRECIO \$890

Domingo 10

PLATOS PRINCIPALES

- Calabaza rellena de camarón y queso
- Spaghetti al wok de res y vegetales
- Opción vegetariana: Spaghetti al wok con vegetales

POSTRES

- Flan de coco con dulce de leche
- Duraznos grillados sobre crumble y helado de vainilla

BEBIDAS

- Agua saborizada de limón o naranja, con menta y jengibre
- Copa de vino de Escuela Superior de Vitivinicultura

PRECIO \$890



Jueves 14

PLATOS PRINCIPALES

- Anticucho de res con papas al natural
- Tortelines rellenos de pollo a las hierbas con salsa de puerro
- Opción vegetariana Tortelines rellenos de queso y salsa de albahaca

POSTRES

- Crepes de dulce de leche con salsa de caramelo
- Pavlova frutal

BEBIDAS

- Agua saborizada de limón o naranja, con menta y jengibre
- Copa de vino de Escuela Superior de Vitivinicultura

PRECIO \$890

Viernes 15

PLATOS PRINCIPALES

- Cazuela de pescado.
- Dúo de morrón, relleno de ratatouille y croqueta de risotto de hongos y queso, sobre salsa de azafrán

POSTRES

- Peras pochadas en camisa de masa brisa y crema chantilly sobre salsa de vino tinto
- Choco flan

BEBIDAS

- Agua saborizada de limón o naranja, con menta y jengibre
- Copa de vino de Escuela Superior de Vitivinicultura

PRECIO \$890



Sábado 16

PLATOS PRINCIPALES

- Spaghetti a vongole.
- Coulant de papa y Ragú de ternera.

POSTRES

- Tuiles frutales
- Suspiro limeño

BEBIDAS

- Agua saborizada de limón o naranja, con menta y jengibre
- Copa de vino de Escuela Superior de Vitivinicultura

PRECIO \$890

Domingo 17

- Mesa buffet variedad de ensaladas (verdes, mixta, alemana, capresse, arroz pilaf, atún, tian de vegetales, tarta gallega, ensalada de mariscos, pasta vegetariana)
- Parrilla buffet (pescado, entraña, mollejas al verdeo y vegetales asados)
- Mesa de panes artesanales

POSTRES

- Marquesa de chocolate y frutos rojos.
- Papillote de fruta asada con helado crema

BEBIDAS

- Agua saborizada de limón o naranja, con menta y jengibre
- Copa de vino de Escuela Superior de Vitivinicultura

PRECIO \$1500

