CASA LAUREL

HOTEL BOUTIQUE

MENÚ

MAÑANAS Y TARDES

BEBIDAS

Té servido a la mesa en Tetera de 750 ml, equivale a 4 tazas de Té. Refill sin cargo.

Té Blanco: Hojas enteras de cosecha Ortodoxa, sutil, sedoso, perfumado. Astringencia baja.

Té Verde: Hojas enteras de cosecha Ortodoxa, notas vegetales suaves. Astringencia media.

Té Azul (Oolong): Hojas enteras de cosecha Ortodoxa, armonioso, ores blancas.

Té Rojo (Negro): Hojas enteras de cosecha Ortodoxa, ores rojas, licor claro, sedoso. Astringencia leve a media.

Precio de la tetera:

Blends de té en saquitos: Mezclas de Té con flores, frutas, hierbas, y especias, perfumados con esencias artificiales.

Té Twinnings

Café espresso

Café con leche

Cappuccino

Chocolatada

Submarino

Licuados de fruta

Jugo de naranja exprimido

Limonada casera

Iced Tea

PASTELERÍA MARUGE

Banoffe (Banana caramelizada y chocolate)

Peras y Frangipane

Cuadrado de almendras

Cuadrado de chocoframbuesas

Mini Cheesecake

Streusel (crumble de manzanas)

Marquise con ganache de chocolate

PASTELERÍA CASA LAUREL

Plato con dos medialunas

Scon dulce

Scon salado

Budín de limón

Budín hamburgués

Budín de zanahorias y nueces,

con canela y nuez moscada

Mini sandwich de jamón y queso (2 unid. en pan negro)

Brusqueta con panceta+girgolas+huevo

Brusqueta de pan negro+queso+tomate seco+aceite menta

Avocado Toast (Tostón con palta y huevo)

Porción de huevos revueltos

Porción de huevos revueltos + tocineta

Tostado de jamón y queso en pan blanco de molde

Tostado de queso y tomate en pan negro de molde

Tostadas de pan de molde casero (blanco o negro)

*acompañadas de manteca/queso blanco/mermelada

DESAYUNOS Y MERIENDAS EJECUTIVAS EN CASA LAUREL

LUNES A VIERNES

1 Café/Te/Café con Leche

1 Alfajor Almendra, Dulce de Leche + Frutos Secos

1 Medialuna con Jamón & Queso

Precio :

CASA LAUREL HOTEL BOUTIQUE
LAVALLE 227 | CHASCOMÚS | BUENOS AIRES

CASA LAUREL

HOTEL BOUTIQUE

MENÚ

ALMUERZO

ENTRADAS

Empanadas de ossobuco+compota de cebolla+salsa norteña de tomate y chile (Consultar opción)

Burratina sobre vegetales asados+pimientos con costrini y pesto de remolacha

Tortilla con polvo de chorizo colorado sobre colchon de verdes y cebolla encurtida

Sopa crema de puerros

PRINCIPALES

Pechuga con crema de limon y vegetales grillados

Milanesa de Peceto con papas fritas

Bife argentino asado+milhojas de papa y hongos+salsa criolla

Ñoquis con salsa scarparo

Risotto de cordero y hongos

Sorrentinos caprese con pesto de rúcula

Fussili pollo+semillas+vegetales salteados con salsa teriyaki y tabasco.

Roll Pejerrey con papas rusticas y salsa romesco (consultar opción sin tacc)

POSTRES

Helado 2 sabores

Panqueque nutella + frutas de estación en almibar

Tiramisu

Torta tibia de chocolate+helado de crema+salsa de frutilla

Affogato

OPCIONES PARA DOS

Disco de bife+papa+salsa+vegetales+huevos

Disco de pollo+crema de girgolas+puerro+papas

Disco de mar

OPCIONES MENÚ EJECUTIVO

LUNES A VIERNES

PRINCIPALES

Pechuga de Pollo con crema de Limón y vegetales grillados

Roll Pejerrey con papas rusticas y salsa romesco

Sorrentinos capresse con pesto de rúcula

POSTRES

Helado 2 sabores

Torta tibia de chocolate+helado de crema+salsa de frutilla

Precio del menú:

(incluye un agua con o sin gas)

CASA LAUREL

HOTEL BOUTIQUE

MENÚ

CENA

ENTRADAS

FRIAS

Burratina sobre vegetales asados+pimientos con costrini y pesto de remolacha

Pate de cordero con huevo poché sobre pan de focaccia+rucula

Ensalada del Atlántico: Mézclum, palta, pepino cubé +pulpo asado y vinagreta de frutos rojos

CALIENTES

Gambas al ajillo+pimenton

Empanadas de ossobuco+compota de cebolla+salsa norteña de tomate y chile (Consultar opción)

Pulpo peregrino en panceta ahumada con papas y mandiocas rotas a la provenzal.

Langostino envuelto en panceta+guacamole+alioli

Mollejas con mostaza+miel y mini ensalada de verdes + Quinoa y cherries

Riñoncitos al Oporto con crema de aipim ahumado y batata chip

PRINCIPALES

CARNES

Porchetta +reducción de ciruelas+cremoso de batata

Rack de cordero al oporto sobre coliflor en dos texturas

Corte de ternera: Arañita al horno con aligot de papa y remolacha.

Asado argentino Costilla del medio sobre pimiento asado y papas cuña

Lomo de ternera +crema de hongos+souffle de cabutia

Cordero Braseado con su reducción+polenta crocante y cebolla con queso gratinado

Bife argentino asado+milhojas de papa y hongos+salsa criolla

PESCADOS Y MARISCOS

Torre de Pejerrey+cremoso de puerro

Disco de Mar +tomate+papines (para 2 personas)

Lenguado con salsa de vermouth+puerros blanqueados y zanahoria

Salmon ahumado alineado con estragón+arroz negro y vegetales

Pulpo Tandori sobre rosa de papa+crema de mandioca

PASTAS

Crepes de verdura con crema de remolacha y castañas

Pasta +tomate +frutos de mar.

Sorrentinos de pollo al verdeo+crema de queso azul y almendras

Fussili con crema de espinaca+panceta y yema

ARROCES

Risotto de cordero y hongos

Risotto Negro con frutos de mar+pimentón de la Vera

POSTRES

Helado 2 sabores

Panqueque tibio de manzana, garrapiñadas+helado

Tiramisu

Panqueque nutella + frutas de estación en almibar

Torta tibia de chocolate+helado de americana+salsa de frutilla

Copa ferrero Mousse de chocolate+merengue+ferrero rocher en trozos y cobertura de oro comestible

Affogato

Banoffe Mousse dulce de leche y banana con base de bizcochuelo

CASA LAUREL HOTEL BOUTIQUE
LAVALLE 227 | CHASCOMÚS | BUENOS AIRES

CASA LAUREL HOTEL BOUTIQUE
LAVALLE 227 | CHASCOMÚS | BUENOS AIRES
2241 683696
WWW.CASALAUREL.COM.AR

CASA LAUREL HOTEL BOUTIQUE
LAVALLE 227 | CHASCOMÚS | BUENOS AIRES

HACÉ TU RESERVA AQUÍ