

Menes Festivos

AÑO NUEVO EN EL FIN DEL MUNDO

Comenzar un nuevo año en la ciudad más austral del mundo, frente al Canal Beagle, es el escenario ideal para un gran festejo! Los esperamos para compartir la última cena del año 2016 en un gran ambiente festivo! Los productos locales nos apasionan y distinguen nuestra cocina, por ello, elaboramos un menú de pasos que expresa lo mejor de cada sabor en una combinación única.

New Year's Eve at the End of the World

Starting a new year in the southernmost city in the world, front the Beagle Channel, is the ideal setting for a great celebration! We hope to share the last dinner of the year 2016 in a great festive atmosphere! The local products are passionate and distinguish our cuisine, therefore, we elaborate a menu of steps that expresses the best of each flavor in a unique combination.



Gustino
Cocina Creativa

PASO 1 - STEP 1

Copa de bienvenida - Welcome drink

Tiradito de pulpo del canal, brotes y tempura de salicornia* (Esparrago de mar patagónico)
*Channel octopus tiradito with citrus, buds, and tempura marine asparagus**

PASO 2 - STEP 2

Tartare de centolla con lima, jengibre, oliva y guacamole
King crab tartare with lime, ginger, olive and guacamole.

PASO 3 - STEP 3

Lomo de merluza negra a baja temperatura con emulsión de zanahoria, vainilla y jengibre con puré de arvejas al curry.
Black hake (Patagonian tooth fish) at low temperature with carrot and vanilla coulis, served with mush green beans flavored with curry.

PASO 4 - STEP 4

Cordero fueguino braseado en su jugo, acompañado por puré de coliflor y aceite de trufa.
Patagonian lamb braised in juice, served with cauliflower puree and truffle oil.

PASO 5 - STEP 5

Sorbet de maracuyá y naranja.

PASO 6 - STEP 6

Mesa de postres y dulces navideños – *Home made sweet pastry table.*
Copa de espumante para el brindis – *National champagne by glass*
Té especial o café – *Special tea or coffee.*

Incluye aperitivos, panificados, agua mineral de la línea Eco de los andes, gaseosas de la línea Pepsi, vinos de la Bodega del Fin del Mundo, y copa de espumante Extra Brut para el brindis.
It includes welcome drink, breads, non-alcoholic drinks, wines and sparkling wine on step 6.

**Si alguna persona no comiera mariscos (pulpo y centolla) se cambiaría paso 1 y 2 por conejo confitado con rabanitos en pickles y brotes. If someone does not eat seafood (octopus and crab) exchange is step 1 and 2 for rabbit confit with pickled radishes and sprouts.*

***Menores de 10 años pagan el 50% de la tarifa con menú especial - Children 50% off*

Una noche tan especial, merece un festejo único!
Los esperamos!



Gustino
Cocina Creativa

MENUES FESTIVOS :: PROPUESTAS 2016

Av. Maipú 505 - Ushuaia - TDF | +54 2901 430003 | info@gustino.com.ar | www.gustino.com.ar

CONTACTO COMERCIAL | ANALIA COLONNA

analia@gustino.com.ar | 02901-15-512-015 | Gustino Restaurante | Cocina del Fin del Mundo

