

Menes Festivos

NAVIDAD MÁGICA EN EL FIN DEL MUNDO

Una noche tan especial, merece un festejo único!
Los esperamos para compartir una cena de pasos en un gran ambiente festivo. Con la pasión por los productos locales que distinguen la cocina de Gustino, elaboramos un menú de pasos que expresa lo mejor de cada sabor.

Christma's Eve in the End of the World 2016

*A special night, it deserves a unique celebration!
We hope to share a dinner of steps in a great festive atmosphere, with a passion for local products that distinguish Gustino's cuisine, we elaborate a menu of steps that expresses the best of each flavor.*



PASO 1 - STEP 1

Copa de bienvenida - Welcome drink

Tartar de trucha y centolla de puerto Almanza, alcaparras fritas sobre sopa de maracuyá y pomelo rosado.*
*Trout and King crab tartare from Almanza's port, with fried capers, on passion fruit and grapefruit soup.**

PASO 2 - STEP 2

Lomo de merluza negra pocheado en chardonnay y cítricos, sobre puré de arvejas al curry, polvo de olivas negras y coulis de zanahoria con jengibre.

Black hake (Patagonian tooth fish) served with mush green beans flavored with curry, black olive powder and carrot coulis with ginger.

PASO 3 - STEP 3

Cordero braseado acompañado de risotto de calabaza, apio, puerro y pan de indio ahumado con peluca de puerro frito.

Roasted Fuegian lamb stuffed with squash, celery, leek and smoked fuegian mushroom (pan de Indio) risotto; and crispy leek.

PASO 4 - STEP 4

Mesa de postres y dulces navideños – *Home made sweet pastry table.*

Copa de espumante para el brindis – *National champagne by glass*

Incluye aperitivos, panificados, agua mineral de la línea Eco de los Andes, gaseosas de la línea Pepsi, vinos Bodega del Fin del Mundo o Familia Zuccardi y copa de espumante Extra Brut para el brindis. It includes breads, non-alcoholic drinks, wines and sparkling wine by glass.

**Sí no comieran pescados y mariscos (trucha y centolla), se cambiará el plato por conejo confitado con rabanito en pickles y brotes. If someone does not eat seafood (trout or crab) Exchange is step for rabbit confit with pickled radishes and sprouts.*

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

Los esperamos para compartir nuestra noche navideña!



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

