



Menú Navideño



CARNES

Pechuga de pavo rellena
(tomates secos, tocino, morrones, almendras con salsa de ciruelas y vino blanco)

Lomo de cerdo en salsa de cerveza negra
(con panela y romero)

Beef Bourignon
(estofado de res al vino tinto con champiñones, cebollas caramelizadas, tocino y zanahoria)

GUARNICIONES

Quinoa con frutos secos
(nueces, pasas, semillas de sambo, con vinagreta balsámica)

Cous cous asiático
(almendras, crutones de ajo, cebolla, tomates cherry, cebollín,
con vinagreta asiática a base de soya, salsa de ostra, aceite de oliva)

Papas asadas a la provenzal
(con mantequilla, ajo y perejil)

ENSALADAS

Ensalada de espinaca con mozzarella, nueces y pasas
(con vinagreta de mostaza)

Ensalada de rúcula, espinaca y lechuga con queso azul, naranja y frutillas
(con vinagreta asiática)

POSTRE

Cheesecake de cualquier sabor
o torta de chocolate

Opciones

OPCIÓN 1

Elige dos carnes, dos guarniciones,
dos ensaladas y un postre.

PVP por persona incluido IVA

\$31.25

OPCIÓN 2

Elige una carne, dos guarniciones,
una ensalada y un postre.

PVP por persona incluido IVA

\$20.95

OPCIÓN 3

Igual a la opción 2, la carne se elige entre:
Lomo fino de cerdo en salsa de ciruelas, Stroganof,
Pollo a la naranja y jengibre.

PVP por persona incluido IVA

\$14.95

A partir de 5 personas

aplica 10% de descuento en efectivo
5% con tarjeta de crédito.

A partir de 9 personas

aplica 20% de descuento en efectivo
15% con tarjeta de crédito.

Pedido mínimo para dos personas.

Reservas: 098-412-4083 / cassolette@cassolette.ec