

MENU ENBHIGA - VILLA LA ANGOSTURA

CENA SABADO 29/04 : 40/50 INVITADOS

Stefania Cofre (La Vegana)

- Fainá fermentada
- Humus de arvejas
- Pickles de cebolla morada

Magdalena Becu (Septimo Becu)

- Risotto de hongos de pino ahumados con salsa de rosa mosqueta

Emanuel Antimi (Epulafquen)

- Canastas de peras del valle y queso azul

Facundo Milanesi (El Bocado)

- Trucha a la parrilla envuelta en masa .

Martin Paez (Lobo Cocina)

- Cordero braseado sobre tostón de ñaco y boniato aplastado.

Facundo Milanesi (El Bocado) y Sebastian Portanova (Istmo Hueni)

- Crumble de manzanas del valle con 3 nueces en textura

Magali Miralles (Rincon de la Villa)

- Cubanitos artesanales rellenos de dulce frambuesa con chocolate semiamargo y rellenos con dulce de leche.

DESAYUNO DOMINGO 30/04: 30-40 INVITADOS

Stefania Cofre (La Vegana)

- Tostadas de pan casero de masa madre (con harina agroecológica) , con manteca (casera vegana) de hongos de pino y jalea casera de chaura.
- Rolls de canela y almendras glaseados con miel casera de diente de león
- Infusión de milenrama, y rosa mosqueta.

Magdalena Becu (Septimo Becu)

- Carrotcake con glasee de naranja

Sebastian Portanova (Istmo Hueni)

- Waffle con crema de nuez y dulce de mosqueta con chocolate semiamargo

Facundo Milanesi (El Bocado)

- Sandwich de pan de crema con trucha ahumada

Emanuel Antimi (Epulafquen)

- Omelette de hongos

- Café/Leche/Te