



prepara para recibir a los clientes con panes caseros, dips variados y un amuse bouche de vieiras gratinadas, langostinos en tempura o sopa de maíz. Todo, cortesía de la casa.

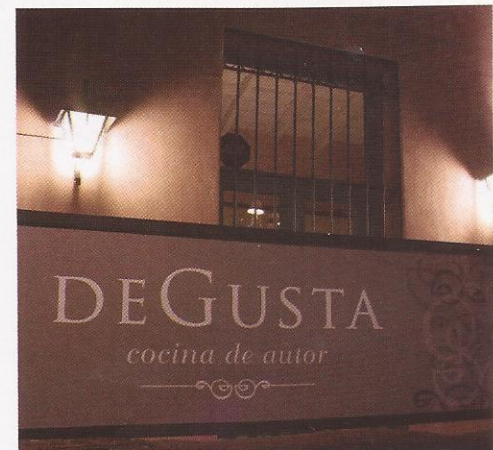
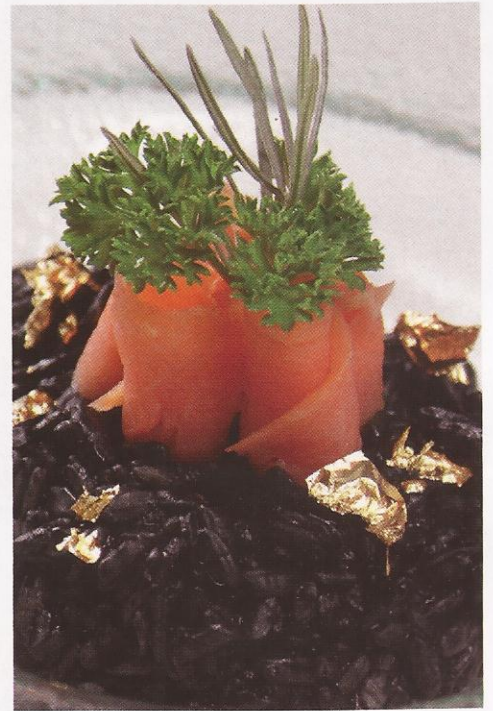
Para elegir el mejor vino, la sommelier Karina Mieres estará a su disposición y podrá aconsejar qué cepa sorprenderá al paladar del cliente según el plato elegido. La variedad de La Cava ofrece oportunidades para todos los gustos y bolsillos, con opciones de vinos por copa y descorché para los que prefieran llevar su propia selección.

Como tentempié, los cocineros locales aconsejan compartir –las entradas son abundantes– langostinos, quinoa y calamar o el wanton de camembert y cebolla caramelizada, que incluye un mix de verdes, frutos secos y lardo crocante con reducción de Malbec. También se pueden probar los deliciosos fingers de pollo en pan de romero y olivas negras con rúcula, granada, maíz, croutons, condimentados con mostaza de dijon y miel. Entre los principales, los gnocchi de ricota y finas hierbas, las mollejas crocantes y cas-

tañas, y el solomillo de cerdo con membrillos, panceta ahumada y chips de boniato, son una opción que resultará más que memorable al paladar. A su vez, la casa aconseja no dejar de probar los escalopes de hígado de ternera en manteca de salvia sobre espuma de papa al azafrán y virutas de prosciutto, o la pesca del día para los amantes de los sabores del mar.

Para darle fin a una noche sin igual, la carta de postres invita a deleitarse con sublimes creaciones como el ganache de chocolate blanco y crema de maní con mandarinas maceradas al rum, la degustación de quesos artesanales y su maridaje, el hojaldre de frutas exóticas y crema chibousté a la miel o la variedad de helados para recibir las temperaturas primaverales.

Así, en medio de la paz campestre y en un ambiente súper íntimo, DEGUSTA-cocina de autor incita a adentrarse en la buena gastronomía y a dejarse conquistar por sabores que rebalsan en intensidad, frescura y buen gusto. Una elección inmejorable para una ocasión especial.



+ info\_

**DEGUSTA-cocina de autor**

Av. San Martín 260, Los Cardales, Buenos Aires.

Informes y reservas: 0230 449-3631

<http://www.degustarestaurant.com.ar/>

Abierto: Lunes 20hs. al cierre/Miércoles a Viernes 20hs. al cierre/Sábado, Domingo y Feriados abierto al mediodía y por la noche.