



EST. 1991
SOHO-NYC.

MENÚ NOCHE BY PABLO BUZZO

ESPACIO NAVARRO CORREAS

RECEPCIÓN

Gazpacho

Tomates asados, pepino, cebolla, limón, oliva extra virgen y vinagre de sauco.

ENTRADA

Burrata

Tomates horneados con oliva extra virgen y pesto de rúcula y frutos secos.

Langostinos apanados

Con salsa agridulce de chile y miel con ensaladita fresca.

PRINCIPAL

Ojo de bife braseado

Ojo de bife y berenjena asada con salsa criolla perfumada en hierbas.

Risotto de hongos

Variedad de hongos, portobello, champiñones, shiitake, boletus, girgolas y queso sbrinz.

POSTRE

Pera & Chocolate Navarro Correas Dulcet

Pera cocida en almíbar Dulcet, galleta húmeda de chocolate con inglesa de Baileys Salted Caramel.

Key Lime Pie

Tradicional pie de la Florida con coulis de frutos rojos.

B O D E G A
Navarro Correas



EST. 1991
SOHO-NYC.

BEBIDAS

SIN ALCOHOL \$ 160

Agua mineral con o sin gas

Agua saborizada

Gaseosas línea Coca Cola

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

**CARTA DE VINOS NAVARRO CORREAS
TRAGOS NAVARRO CORREAS Y JOHNNIE WALKER**

VALOR MENÚ DE CUATRO PASOS: \$ 2200 por persona - sin bebidas

B O D E G A
NavarroCorreas