

Tablas:

Básica: 2 a 3 personas

- ❖ Quesos
- ❖ Jamón
- ❖ Palmitos \$ 18.990
- ❖ Frutos secos
- ❖ Galletas – grissines - panes
- ❖ Salsa a elección
- ❖ Incluye tabla

Mediana: 10 a 15 personas

- ❖ Quesos Premium
- ❖ Jamón
- ❖ Frutos secos
- ❖ Galletas – grissines- panes \$ 49.990
- ❖ Aceitunas
- ❖ Fruta
- ❖ Salsa a elección
- ❖ Incluye tabla

Grande: 25 a 30 personas

- ❖ Quesos Premium
- ❖ Jamón selección
- ❖ Frutos secos
- ❖ Galletas- grissines-panes \$ 79.990
- ❖ Aceitunas
- ❖ Champiñón
- ❖ Frutas
- ❖ Verduras
- ❖ Salsa a elección
- ❖ Incluye tabla

- *Arma tu tabla para hacer tu momento único e inigualable con nuestros variados ingredientes, selecciónalos:*



INGREDIENTES:

Frutos secos:

- Maní dulce - salado
- Nueces
- Almendras
- Pistacho
- Castañas de Caju
- Pasas

Quesos:

- Gauda
- Chanco
- Mantecoso
- Brie
- Camembert
- Edam
- Ahumado

Premium:

- Roquefort
- Ahumado
- De cabra
- De oveja
- Gruyere

Jamón:

- Serrano
- Crudo
- Pastrami
- Salame
- Chorizo español
- Ahumado pavo- cerdo
- Acaramelado pavo - cerdo
- Asado pavo- cerdo

Verduras:

- Champiñón
- Mini choclo
- Palmito
- Tomate cherry
- Zanahoria
- Apio
- Espárragos
- Alcachofa

Frutas:

- Frutilla
- Arándanos
- Frambuesas
- Plátanos fritos
- Piña
- uvas
- Todo según disponibilidad de estación

Salsas base sour creme

- Pasta balance
- Pesto pistacho
- Pesto albaca
- Pesto fruto secos
- Pesto palta - almendra
- Ciboulette maní
- Mostaza whisky
- Huancaína
- Esparrago

- ❖ Camarones
- ❖ Salmon ahumado

- Consulta por opción de piedra pizarra barnizada y vidrio para tu tabla.

