

Viernes 24 y Sábado 25 de Octubre
Desde las 21 hs.

AVANCE / que

NOCHES DE Violines

BISTRO del Poeta

Viva una noche diferente, disfrutando del estilo Barón B junto a la excelencia gastronómica de Bistró del Poeta.

Comparta un elaborado menú de alta cocina gourmet integrado por preparaciones seleccionadas en el Torneo Nacional de Chefs, realizado en septiembre en Buenos Aires.

El menú de tres pasos estará acompañado por la calidad artística de un dúo de violines que deleitarán a los comensales con música clásica y tangos.

Participe de estas noches únicas.

Entrada

Merluza negra marinada en cítricos, alcázaros y menta, acompañada con bouquet de langostinos y viejras en espuma de mandarinas, ensaladilla de frutas tropicales y brotes de remolacha

Muslitos de conejo confitado sobre ciruelos escalfados en reducción de espumante rosé con ensalada de escarolas tiernas y rabanitos en dos texturas

Plato principal

Costillar de cabrito deshuesado en croûte de Saint Maure y hierbas, en reducción de grappa y miel acompañado con chutney de cactus y oluquitos en harina de algarroba con salsa de mistol

Ciervo dember relleno de chanfaina y ragout confitado con moras frescas, en compañía de cheese cake de quesos caprinos y mollejas grill con vegetales

Postre

Marquise de chocolate blanco y zapallo en almibar sobre sable de algarroba en coulis de zarzamoras

Mousse cremosa de blueberries con biscuit de dos colores sobre ganache de chocolate amargo y chocolate blanco


Baron B

\$120

IVA incluido
Precio por persona

Incluye una botella de Barón B Extra Brut y una bebida sin alcohol p/pers.

Café con exclusiva selección de bombones


CORDOBA

Reservas al Tel. (0351) 477-9181.
Fray Luis Beltrán y M. Cardenosa,
Bº Poeta Lugones, Córdoba.
ayb@holidayinnba.com.ar
www.holidayinnba.com.ar

BUEN COMER



Mauro Duarte
maurodr@gmail.com

Felisa Kalea

Esta semana, la cita fue en Felisa Kalea, Restaurante de Cocineros. Allí nos esperaba María José y su equipo de profesionales egresados del IAG, para disfrutar de la variedad en carnes, pescados y pastas que ofrecen.

La casa ofrece menús temáticos y realiza eventos que otorgan una dinámica diferente para enriquecer la experiencia del cliente. Así, se destacan menús para compartir los miércoles y viernes, mientras que los jueves, se lucen con menús de diversas culturas, clases de maridaje o espectáculos en vivo y los sábados el chef ejecutivo Mariano González propone Menú Degustación.

Esta vez, los platos –servidos con una muy buena presentación y sabores intensos– fueron **Carpaccio de lomo con rúcula y aliño cítrico / láminas de jamón crudo con manteca perfumada y escamas de parmesano**. Después, llegó el **salmón grillado a la manteca de cítricos y almibar de papas a la crema**. Los platos cuentan con una muy buena presentación y sabores intensos.



En cuanto a la experiencia como cliente vale mencionar la tranquilidad del lugar y que cuenta con una buena distancia entre mesas, otorgando de esta manera una sensación de privacidad a los comensales.

Otro dato para destacar es que entre la cena y el postre –**cheesecake sobre espejo de frutos rojos**– ofrecen un **raspado de limón y menta** para limpiar el paladar.

El precio promedio para una cena de dos personas es \$ 150.

Coronel Pringles
383, barrio General Paz.

Reservas: (351)
451-1034.

Felisa Kalea abre de miércoles a sábados, por la noche.

