



Cardápio Gourmet

Preço: R\$140,00

Entradas

Calabresa normal e apimentada;
Frango;
Choripan;
Pão de alho;
Coração de frango;
Filé de alcatra;
Empanadas argentinas sabores carne, frango e calabresa;
Legumes grelhados

Finger Food

Mini batatinhas com parma e figo;
Beiju com alho poró;
Mini espetinhos de camarão, manga e fumeiro;
Queijo coalho, tomate cereja, cogumelo, azeitona, beringela, frango e pimenta biquinho;
Linguiça apimentada com banana da terra.

Almoço

Fraldinha;
Calabresa normal e apimentada;
Frango;
Maminha;
Picanha com alho e óleo;
Copa de lombo suína com abacaxi;
Costela bovina;
Picanha na telha com catupiri;
Costelinha de cordeiro;
Batatas bravas;
Contrafilé;

Luis Argentino Eventos & Churrasco

Coração de frango;
Cupim grill;
Costelinha suína com barbecue;

Guarnições

Arroz branco;
Arroz com brócolis;
Farofa de banana;
Feijão tropeiro;
Vinagrete;
Mix de folhas verdes (alface americana , rúcula, alface roxa, couve, tomate cereja);
Legumes grelhados;
Legumes crus raladas;
Travessa com frutas cortadas (manga, abacaxi laranja, melão);
Batatas fritas

Molhos para acompanhamento

Tamarindo;
Cebola caramelizada;
Mostarda mel e whassabi;
Chimichurri;
Pesto de rúcula;
Açaí;

OPCIONAIS

Mesa de roska

Vodka Smirnoff
Sete tipos de frutas
Açúcar
Gelo em cubo

Serviço de bebidas

Dois cervejas de 600ml por pessoa
Refrigerante 700ml por pessoa

Luis Argentino Eventos & Churrasco

Água mineral 600 ml por pessoa

Sobremesa

Frutas grelhadas com sorvete calda caramelada e granola