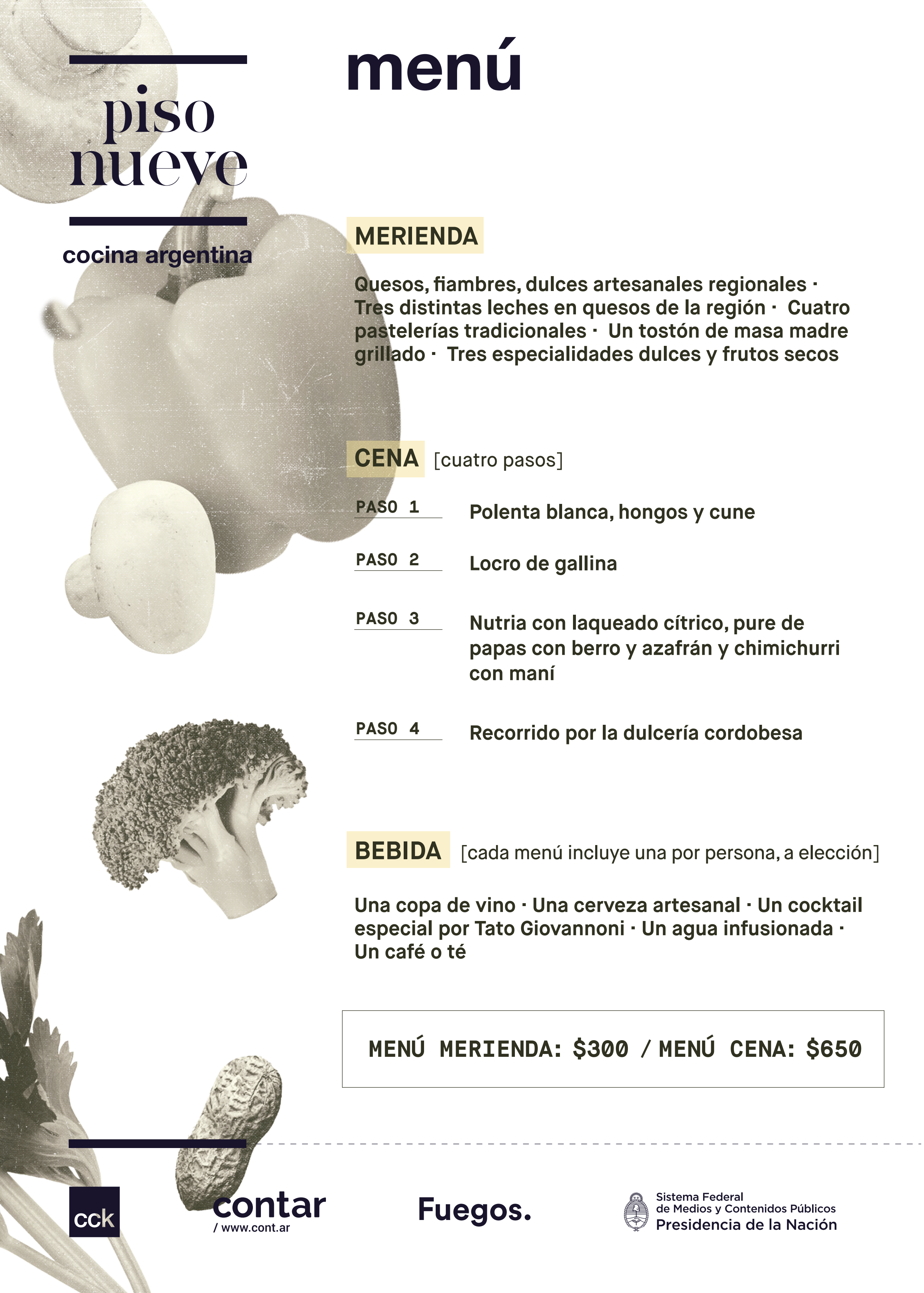




**piso
nueve**

cocina argentina

menú

MERIENDA

Quesos, fiambres, dulces artesanales regionales · Tres distintas leches en quesos de la región · Cuatro pastelerías tradicionales · Un tostón de masa madre grillado · Tres especialidades dulces y frutos secos

CENA [cuatro pasos]

PASO 1 Polenta blanca, hongos y cune

PASO 2 Locro de gallina

PASO 3 Nutria con laqueado cítrico, pure de papas con berro y azafrán y chimichurri con maní

PASO 4 Recorrido por la dulcería cordobesa

BEBIDA [cada menú incluye una por persona, a elección]

Una copa de vino · Una cerveza artesanal · Un cocktail especial por Tato Giovannoni · Un agua infusionada · Un café o té

MENÚ MERIENDA: \$300 / MENÚ CENA: \$650

cck

contar
/ www.cont.ar

Fuegos.



Sistema Federal
de Medios y Contenidos Públicos
Presidencia de la Nación