



LET'S CELEBRATE CHRISTMAS
STEAKHOUSE ASADO
— MENU —

3 GANGEN | 4 GANGEN

24, 25 & 26 DECEMBER

Wij werken met een **enkele zitting**
u heeft de **gehele avond de tijd!**

Op 24, 25 & 26 December werken wij
alleen maar met ons **kerstmenu**

3 gangen menu | 75

4 gangen menu | 85

Alle drie de dagen hebben wij ook **live muziek** door
Griss Acosta, om het nóg gezelliger te maken!

Alle dagen zijn wij geopend vanaf 17:00
Er is ook een vega & kindermenu ter beschikking

MENU

VOORGERECHT

carpaccio van dungeneden ossenhaas

premium garnering | truffel

Ø

gemarineerde zalm sashimi

gin | sinaasappel | rode biet

(TUSSENGERECHT)

huisgemaakte soep van de chef

lang gesudderde rib-eye | verse kruiden | rode wijn

HOOFDGERECHT

verse argentinse ossenhaas van de grill

huisgemaakte puree | verse groenten

huisgemaakte rode wijn saus | garnering

Ø

verse argentinse rib-eye van de grill

huisgemaakte puree | verse groenten

huisgemaakte rode wijn saus | garnering

Ø

zalmfilet uit de pan met black-tiger gamba's

huisgemaakte puree | verse groenten

saus van de chef | garnering

NAGERECHT

dulce de leche kersteditie

huisgemaakte karamelpasta | vers fruit | pistache