

barbacoas con raza

-Nostra Barbacoa Argentina- 	-Nostra Barbacoa Americana- 	-Nostra Barbacoa Española- 
Cocktail de bienvenida Crema fría de verano Criollos elaborados por nuestros maestros camiceros 100 g. Tira de asado con el corte de las parrillas de Río de la Plata 200 g. Entraña. Carne tierna y de gran sabor 200 g. Guarniciones, bebida y postre*. 25€/pax	Cocktail de bienvenida Crema fría de verano Bacon ahumado al mejor estilo americano 100 g. Costillas al BBQ jugosas y en su punto 250 g. Angus Black Nebraska. Procedente del cruce de razas de origen escocés e irlandés 250 g. Maíz asado 250 g. Guarniciones, bebida y postre*. 30€/pax	Cocktail de bienvenida Crema fría de verano Butifarras artesanas Raza Nostra elaboradas por nuestros maestros camiceros 80 g. Pluma ibérica. Pieza de cerdo ibérico, perfecta para la brasa. 100 g. Entrecot de Rubia Gallega, una carne insuperable por su ternura y sabor 250 g. Guarniciones, bebida y postre*. 35€/pax

*Guarniciones

Todas nuestras parrilladas irán acompañadas con ensaladas elaboradas con lechugas vivas y tomates de temporada y patatas fritas al momento en Aceite de Oliva Virgen Extra y Pan Gallego, elaborado con masa madre.

Bebidas

Cerveza o refrescos (2 por persona) o
Botella de vino de la casa (1 para cada 2 personas)

Postre

Helados y Café.



**TERRAZA
NOSTRA**
carnes a la brasa