



## *Menú Insignia*

**La Fourchette, el restaurante del Gran Hotel Paraná,** obtuvo el Primer Premio, DIPLOMA DE ORO en el certamen Primer Concurso de Restaurantes de Entre Ríos 2006 "Litoral Gourmet".

### **Boga Gratinada**

con cebolla caramelizada, tomate semi confitado, aro crocante de queso de campo, acompañado de una ensalada verde, mandioca salteada y emulsión de melisa.

## *Menú Bicentenario*

**MENÚ DEL BICENTENARIO 1º PREMIO LITORAL GOURMET 2013 .**

### **Surubí del Paraná**

Salteado de papas puerro y panceta, flan de zanahoria cebolla, brunoise

## *Otras Menciones*

**1º Premio Litoral Gourmet 2012 - Mejor Menú De Vanguardia Argentino - Premio Nacional - Buscando El Menú Argentino La Rural - 2012.**

## Menú Ejecutivo

### Opciones entradas

- Sopa de vegetales con croutones.
- Omelette de finas hierbas con pistu de albahaca.
- Mezclum de verdes con aceto y oliva, tomate concassé, escamas de queso y croutones.
- Crepês de espinacas clásica Bechamel.

### Opciones Plano Principal

- Ravioles rellenos de espinaca con salsa Rossini.
- Roll de surubí (souflé) con salsa de limón, acompañado de puré de papas con hebras de espinacas.
- Filetes de pollo al ajillo (o grillado) acompañado de papas noisette.
- Clásica milanesa Napolitana con papas fritas

### Opciones de Postre

- Ensalada de frutas.
- Copa helada un sabor.
- Flan caramel.
- Budín de pan artesanal.

\$ .....

## Menú Pilates Light

### Entrada

- Omelette de claras y hierbas.
- Zócalo de verduras grilladas, con un coulis de queso diet al tomillo.
- Consomé diet

### Plato principal

- Filet de Trucha de Río poché, con salsa light de limón y vegetales al vapor.
- Pasta integral al pesto.
- Pollo deshuesado y sin piel grillado, con flan bicolor.

### Postre

- Cocktail de frutas diet.
- Souflé helado de frutillas.

\$ .....



COCINA APTA PARA CELIACOS, CONSULTE.

Cocinero: Enrique Molina



## Los sabores de La Fourchette

### *Entradas*

<b>Cheese cake sobre crumble de lino</b> - pequeña ensalada de verdes y tomate confitado.	\$ .....
<b>Laminitas de ave y langostinos</b> - salteados en aceite de jengibre, crema de cúrcuma, verdes, crocantes de queso.	\$ .....
<b>Bastoncitos de mozzarella</b> - acompañado de verdes y tomates salteados.	\$ .....
<b>Pulpito a la gallega</b> - con papas españolas.	\$ .....
<b>Rabas a la romana</b> - con cazuelita de alioli.	\$ .....

### *Las Ensaladas*

<b>De atún con concasse de tomate</b> - crocante de arroz, brunoise de cebolla, toque de mayonesa con zumo de limón.	\$ .....
<b>Ensalada Mediterránea</b> - verdes y espinacas, jamón crudo, aceitunas y queso sardo - sobre crotón de pan de ajo, dressing de oliva y aceto.	\$ .....
<b>Clásica Caesar americana</b> - verdes, ajo, anchoa, croutones y blanco de ave.	\$ .....
<b>Mezclum de verdes de estación</b> - concasse de tomates, croutones, láminas de parmesano.	\$ .....
<b>Ensalada completa especial</b> - hojas verdes, huevo, blanco de ave, Jamón York y queso en juliana, vegetales al vapor, tomate y papa.	\$ .....
<b>Croutones Gourmet</b> - Salmón ahumado, tostadas rústicas, crema ácida, ralladura limón y naranja, alcaparras, bouquet de verdes.	\$ .....

*Consulte variantes y cree su propia ensalada*

---

## Los Pescados

**Surubí en croûte de pan de limón** - tomates secos, alcaparras y cilantro, puré de papas y ajos asados, salsa ciboulette. \$ .....

**Surubí soute** - acompañado de puré de papas y tomate confitado en crema suave de lima y cedrón, vegetales salteados. \$ .....

**Boga farsi** - en su mousse, puerro y panceta, acompañado de arroz salteado en soja, vegetales al vapor y espuma de limón y perejil. \$ .....

**Pacú en crema de limón y melisa** - sobre salteado de papines, cherry, olivas y panceta. \$ .....

**Lenguado en cocción unilateral** - a la manteca clarificada saborizadas con gotas de limón, acompañan papas al vapor. \$ .....

**Salmón grillado salteado de langostinos** - y calamares en pimentón español, cremoso de papa y azafrán, vegetales al vapor. \$ .....

---

## Las Carnes

**Lomo en su punto con croûte de hierbas**, salsa Malbec, puré de papas y hongos gratinados, vegetales de temporada salteados. \$ .....

**Filet mignon de lomo**, acompañado de moldeado de papas puerro y lardón, salsa de mostaza y vegetales. \$ .....

**Entrecote marinado** acompañado de papas rústicas salteadas en manteca de hierbas, vegetales asados y esferas de morrón. \$ .....

**Solomillo de cerdo** a la naranja braseada, acompañada de puré de calabaza ahumada, cebolla perlada y queso cremoso.- \$ .....

**Cordero en dos cocciones**, polenta cremosa con queso y olivas, compota de vegetales, jugo de cocción al tomillo. \$ .....



---

## Las Aves

**Suprema rellena de espinacas, queso y almendras tostadas**, acompañada de papillote de vegetales, papas al romero y champiñones crocantes. \$ .....

**Filetitos de ave en crema de curry** sobre salteado de arroz y frutas secas. \$ .....

**Ballotina de ave panada con mix de semillas**, sobre galleta de papas, blanco de puerro y vegetales gratinados. \$ .....

**Wok de pollo** con arroz vegetales salteados semillas de sésamo salsa de soja y hoja de lamina de arroz \$ .....

---

## Las Pastas

**Papardelle** en salteado de langostinos, oliva, cherry, albahaca. \$ .....

**Sorrentini en crema de hongos, tomates secos, nuez pecan y ciboulette.** \$ .....

**Risotto** clásico del Ticino con hongos del bosque. \$ .....

**Raviolones** de salmón en crema ciboulette y calamaretis grillados. \$ .....

**Ñoquis de rucula** y crocante de jamón crudo, suave salsa de crema de eneldo y salteado de hongos. \$ .....

**Spaghetti** al pesto con semillas de girasol. \$ .....

Spaghetti. \$ .....

Ravioles rellenos de verdura. \$ .....

**Las salsas:** fileto, mixta, crema y pesto. \$ .....

---

## Las Sopas

De verduras	\$ .....
Minestrina con cabello de ángel	\$ .....
Crema de calabaza	\$ .....

---

## Los Huevos

Revuelto Gramajo	\$ .....
Omelette nature finas hierbas	\$ .....
Champignon	\$ .....
Suizo	\$ .....
Jamón y queso	\$ .....

---

## Los Grillados

Lomo	\$ .....
Entrecote	\$ .....
Cordero	\$ .....
Pollo	\$ .....
Salmón	\$ .....
Surubí	\$ .....
Boga	\$ .....
Pacú	\$ .....

---

## Los Panados

<b>Milanesa de ternera</b>	\$ .....
Napolitana	\$ .....
<b>Milanesa de pollo</b>	\$ .....
Napolitana	\$ .....
<b>Milanesa de surubí</b>	\$ .....
Al Roquefort	\$ .....



---

## *Las Guarniciones*

Puré de papas	\$ .....
Puré mixto	\$ .....
Puré de papas con hebras de espinacas	\$ .....
Papas fritas	\$ .....
Papas noicette	\$ .....
Arroz Pilaf	\$ .....
Panaché de vegetales al vapor	\$ .....

---

## *Postres*

<b>Espumilla de limón</b> - con cítricos marinados en almíbar especiado.	\$ .....
<b>Abanico de frutas de estación</b> - granitas de naranja sirope de albahaca.	\$ .....
<b>Tarta tibia de manzanas</b> - con bocha de crema americana	\$ .....
<b>Cremoso de chocolate blanco</b> - esferas de duraznos y espuma de 7 especias.	\$ .....
<b>Cheese cake</b> - compota de frutas rojas sobre tierra de algarroba	\$ .....
<b>Volcán de chocolate</b> - interior de dulce leche y espuma de vainilla, helado de americana.	\$ .....
Tradicional budín de pan con salsa de caramelo.	\$ .....
Flan caramel	\$ .....
Copa helada	\$ .....

