Sugerencia del Chef, Restaurante Arco, Hotel Torremayor

Incluye: Plato principal, una bebida y postre de la casa
Todos los días almuerzo y cena, horario continuado de 12:00 hrs. a 22:00 hrs.
Valor $15.000 Iva incluido

Semana 1: (1 al 7 de septiembre del 2025)

Lunes : Lasaña Boloñesa – Tiramisú
Martes : Salmón finas hierbas acompañado de papas rusticas – Mousse de chocolate
Miércoles : Pollo relleno con mozzarella y espinaca, acompañado de cremoso risotto verde – Flan de leche
Jueves : Capelletti Alfredo – Tarta Tatin (Tarta de manzana acaramelada y tibia, acompañada con helado de vainilla)
Viernes : Lomo de vacuno acompañado de arroz y verduras salteadas – Torta tres leches.
Sábado : Risotto estofado de res (Risotto con ragú y un desmenuzado de res) - Flan de leche
Domingo : Tortelloni con salsa de nueces - Tarta Tatin (Tarta de manzana acaramelada y tibia, acompañada con helado de vainilla)

Semana 2: (25 al 31 de agosto del 2025)

Lunes : Cannelloni – Tiramisú
Martes : Salmón a la mantequilla con roseta de pure y verduritas salteadas – Mousse de chocolate
Miércoles : Pollo relleno de champiñones, acompañado con risotto de verduras – Flan de Leche
Jueves : Ravioli Tuco – Tarta Tatin (Tarta de manzana acaramelada y tibia, acompañada con helado de vainilla)
Viernes : Lomo saltado al estilo Torre – Torta tres leche
Sábado : Risotto estofado de res (Risotto con ragú y un desmenuzado de res) - Flan de leche
Domingo : Tortelloni con salsa de nueces - Tarta Tatin (Tarta de manzana acaramelada y tibia, acompañada con helado de vainilla)