



# CLUB **DEL PROGRESO** *Restaurante*

Histórico Restaurante Argentino | Cocina Internacional

## *Pastres*

### **Crème Brûlée**

*con corazón de dulce de leche Vacalín, crocante de caramelo en cazuela de barro.*

### **Copa Helada Frágola**

*crema americana con frutos rojos y crocante de nueces y almendras al caramelo.*

### **Crema Heladas Artesanales**

*(dulce de leche, chocolate, vainilla, frutilla, limón, maracuyá y americana).*

### **Don Pedro**

*helado de crema de vainilla con whisky, caramelo líquido y lluvia de nueces.*

### **Lemon Champ**

*helado de limón con champagne.*

### **Gran Tiramisú “Del Progreso”**

*individual con Mascarpone, sobre biscuit casero, chupito de café endulzado en almibar.*

### **Strudel Casero De Manzanas**

*Con helado de crema americana y chocolate rallado.*

### **Panqueque De Dulce De Leche “Vacalín”**

*quemado al caramelo.*

### **Marquise Semi Amargo “Del Senado”**

*base crocante de cereal, chocolate semi amargo y salsa de frutos del bosque.*

### **Flan De Café**

*con varilla de chocolate blanco, crumble de almendras y chupito con tofi.*

### **Babarua De Mascarpone y Frutos Del Bosque**

*mousse de queso mascarpone con salsa de frutos del bosque.*

### **Espuma De Limón En Sablé De Cardamomo**

### **Parfait De Pistachos En Crosta De Chocolate Semiamargo**

### **Volcán de Chocolate**

### **Gran Metropolitano Gourmet**

*queso cremoso, dulce de batata, miel y nueces.*

## *Cafetería Con Petit Four*

### **Café Express**

### **Café Americano (en jarrito)**

### **Café Doble**

### **Café Descafeinado**

### **Té / Mate Cocido**

### **Tés Especiales**

### **Recargo De Crema**

