2020

The knife
PARRILLA ARGENTINA

MENÚ *Hallandale* AÑO NUEVO

Le llevamos a su mesa:

• Canapé de queso brie con tomate confitado y crujiente de puerro.
• Volován de guacamole con anchoas.
• Tostada de pan rústico: con pasta de huevo, aceituna y mayonesa.
• Cóctel de camarones decorado. con camarones jumbo.

Entrantes calientes a la mesa:

• Scallops gratinados y salsa blanca.
• Mejillones al vapor con salsa provenzal.
• Chupitos de crema de verduras.
• Brocheta de ciruelas y bacon.

Mesa fria

• Arrollado de ternera relleno; arrollado de pollo relleno, lengua a la vinagreta, ensalada rusa, ensalada waldorf, vitel tone, piononos primavera, pionono de roquefort, salpicón de mariscos, morrones al ajillo, ensalada capresse, pollo en escabeche, berenjenas en escabeche.

Mesa fria especial:

• Salmón ahumado con alcaparras y huevo de codorniz rallado.
• Salmón relleno con salsa de yogurt natural.
• Huevos rellenos con pasta de camarones.
• Solomillo de cerdo con costra de cacahuate.
• Carpacho de atún rojo.
• Terrina de paltas.

Mesa de quesos y fiambres

• Queso manchego, de cabra, brie, cheddar, azul, suizo, provolone; salame de Milán, mortadela italiana, jamón crudo, jamón york, cantimpalo.

Para untar; humus de garbanzos, tomatitos disecados, queso crema con puerro.

Nuestra Parrilla

Chorizo, molleja, morcilla, chinchulines.

Ternera

• Colita de cuadril, picaña, asado de tira, entraña, bife de chorizo, vacío, matambre a la pizza, pecho de ternera.

Pollo

• Deshuesado con miel y mostaza, con queso mozzarella. Relleno y envuelto en bacon.

Cerdo

• Pechito de cerdo al limón, con salsa barbacoa, matambre de cerdo con chimichurri, costillitas de cerdo.

Especiales de parrilla:

• Cochinillos rellenos.
• Bondiola con cerveza negra y miel.
• Provoletas envueltas en bacon.
• Langostinos jumbo a la plancha.
• Cochinillo relleno - cochinillo a las brasas.
• Paleta de cordero - costillas de cordero.

Postres

• Fuente de chocolate caliente; con frutas, con marsh mellows, con galletitas.
• Corona de dos chocolates.
• Tarta de mousse de limón y arándanos.

Bebida

• Vino argentino Malbec; vino español de Rioja o Ribera del Duero, cerveza, gaseosa y aguas.

BRINDIS CON CHAMPAGNE. CONFITURAS, PAN DULCE, BUDÍN DE PAN, TURRONES, CHOCOLATES.

Fiesta

Cotillón, carnaval carioca y música con disk jockey.
Tragos a precios especiales.

$85.95
FROM 9:00 PM

Kids after 6:00 p.m $25

@theknifeUS
thekniferestaurant.com

RESERVATIONS (786) 866-3999