

Menú Garzón

COPA DE BIENVENIDA / WELCOME DRINK

Panes de elaboración propia, aceites de Oliva Extra Virgen
Colinas de Garzón y abreboca del día.

House made breads, Extra Virgin Olive oil Colinas de Garzón & appetizer

ENTRADAS / STARTERS

Ensalada de pera, queso azul artesanal y nueces fritas.  

Pear salad, artisanal blue cheese & fried walnuts

Ensalada de hongos frescos, cebolla colorada y queso jersey de La Vigna.  

Fresh mushroom salad, red onion & jersey cheese from La Vigna

Ensalada de remolacha, ajo negro de Rame, naranja y almendras.   

Beet salad, black garlic from Rame, orange & toasted almonds

PRINCIPALES / MAINS

Pollo de granja al horno de barro y arroz con caldo de ave. 

Roasted free range chicken & poultry broth rice

Cordero Esteño adobado, calabaza asada y hojas de huerta. 

Marinated lamb "Cordero Esteño", roasted butternut squash & garden greens

Pesca a la plancha, papa y salmoriglio de anchoas. 

Catch of the day, potatoes & anchovies "salmoriglio"

Ojo de bife a la parrilla, ensalada criolla y aioli.  (\$ 400 extra)

Grilled rib-eye, "criolla" salad & aioli

Repollo quemado, boniato asado, salsa de apio, avellanas y pomelo.  

Burnt cabbage, sweet potato, grape fruit & celery-hazelnut sauce

POSTRES / DESSERTS

Membrillo y pera en almíbar, crema ácida y crocante de sésamo. 

Candied Quince-pear, sour cream & crispy sesame

Sablée de chocolate, toffee y crema de avellanas

Chocolate Sablée, toffee & hazelnut cream

Postre del día

Dessert of the day

Precio por persona: \$u 2.900.

Incluye agua y café.



Vegetariano



Sin gluten



Vegan