

Menú Garzón




COPA DE BIENVENIDA

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

ENTRADAS


Lajas de calabaza, ajada de Ramé y queso de Cabra Macanuda.  


Repollitos de bruselas, nueces Altos de Garzón y hummus a la plancha.   

Coliflor asado, salsa Rooster y arroz crocante.   


PRINCIPALES

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

Cordero Esteño, polenta orgánica, hongos confit y kale de La Corona. 

Pesca de Pacto Oceánico, cebolla y calabaza asada con salsa de semillas y alcaparras. 

Lasagna de vegetales al horno de barro y queso jersey La Vigna. 

Ojo de bife a la parrilla, papas Andinas, huevo y ajil fresco.  (\$ 400 extra)

POSTRES

Dulces de Lucía y quesos locales. 

Sablée de chocolate, toffee y crema de avellanas de Samadhi

Postre del día

Precio por persona: \$u 2.900.

Incluye agua y café.



Vegetariano



Sin gluten



Vegan