




Menú Garzón

COPA DE BIENVENIDA

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


ENTRADAS


Stracciatella, alcaucil, arvejas, ajada de Ramé y pan frittato. 

Ensalada de chauchas, naranja quemada, aderezo de semillas y alcaparras y queso Jersey La Vigna.  




Espárragos a la plancha, hummus seco, palta y bresaola. 


PRINCIPALES

Pollo de granja al horno de barro, repollo a la plancha y ensalada fresca de vegetales. 


Cordero Esteño, boniato a la plancha, salsa Rooster, hojas verdes y queso La Cabra macanuda. 

Pesca de Pacto Oceánico, vegetales al horno de barro y papas pay. 

Lentejas guisadas con vegetales, lajas de calabaza, hongos y salsa criolla.   

Ojo de bife a la parrilla, papas Andinas, huevo y kale La corona.  (\$ 400 extra)

POSTRES

Tarta vasca y fruta de estación. 

Sablée de maní, toffee, cremoso de chocolate y quinoa Pop.

Postre del día

Precio por persona: \$u 3.200.

Incluye agua y café.



Vegetariano



Sin gluten



Vegan