

Menü Garzón Estate

COPA DE BIENVENIDA TAÇA DE BOAS VINDAS

Panes de elaboración propia, aceites de Oliva Extra Virgen Colinas de Garzón y abre boca del día. Pães de elaboração própria, aceites de Oliva Extra Virgen Colinas de Garzón e abre boca do dia.

ENTRADAS ENTRADAS

Ensalada de rúcula, higos, hierbas frescas, queso de cabra y nueces pecán Altos de Garzón. Salada de rúcula, figos, ervas frescas, queijo de cabra e nozes pecán Altos de Garzón.  

Crudo de pesca, limón, alcaparras, cebolla colorada, perejil, boniato crocante. Crudo de pesca, limão, alcaparras, cebola roxa, salsinha, batata doce crocante. 

PRINCIPALES PRINCIPAIS

Pollo de granja al horno de barro, lechuga quemada, papa rota, olivas negras, alioli. Frango de fazenda ao forno de barro, alface queimada, batata quebrada, olivas negras, alioli. 

Cordero Esteño, boniato a la plancha, gremolata, ensalada de apio, avellanas. Carneiro Estenho, batata na chapa, gremolata, salada de aipo, avelãs. 

Pesca de Pacto Oceánico, poroto manteca a la plancha, repollo quemado, salmoriglio. Pesca de Pacto Oceánico, feijão branco na chapa, repolho queimado, salmoriglio. 

Pasta de sémola y yemas, pesto Garzón, almendras tostadas, queso Jersey La Vigna. Massa de sémola e gemas, pesto Garzón, amêndoas torradas, queijo Jersey La Vigna. 

POSTRES SOBREMESAS

Peras pochadas en Viognier, mascarpone, pistachos.

Peras escalfadas ao vinho branco, mascarpone, pistachios. 

Sablée de almendras, toffee, turrón de Jijona, cremoso chocolate con leche. Sablée de amêndoas, toffee, nougat de Jijona, cremoso chocolate com leite.

Postre del día. Sobremesa do dia.

Precio por persona: \$u 3.200.
Incluye agua y café.

 Vegetariano  Sin gluten