



**COPA DE BIENVENIDA**

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



**ENTRADAS**

Ensalada de espárragos, kafir, avellanas.  

*Salada de aspargus, kéfir, avelãs.*

Fainá, romesco, ensalada de vegetales.  

*Fainá, romesco, salada de vegetais.*


Brócoli, cebolla de verdeo, kale, hummus de calabaza, semillas de calabaza.  

*Brócoli, cebolinha, kale, hummus de abóbora, sementes de abóbora.*


**PRINCIPALES**

Pollo de granja al horno de barro, repollito de Bruselas, chauchas, kale, caldo de pollo. 


*Frango da fazenda ao forno de barro, couve de Bruxelas, vagem, kale, caldo de frango.*

Cordero Esteño adobado, Boniato, ensalada de estación, alioli. 


*Cordeiro Estenho temperado, Batata doce, salada da estação, alioli.*

Pesca a la plancha Pacto Océánico, puré de coliflor, hongos, vegetales, salmoriglio. 

*Pesca na chapa Pacto Océánico, puré de couve-flor, cogumelos, vegetais, salmoriglio.*


Puré de alubias, hongos a la plancha, vegetales. 

*Puré de feijão branco, cogumelos na chapa, vegetais.*

Pasta rellena de ricota casera, manteca de hierbas, limón, queso Jersey, almendras. 

*Massa recheada de ricotta caseira, manteiga de ervas, limão, queijo Jersey, amendôas.*


**POSTRES**

Tarta de pistachos, ricota, limón con crema mascarpone. 

*Tarta de pistachios, ricotta, limão com creme de mascarpone.*

Profiteroles rellenos de crema de café, dulce de leche especiado, helado de vainilla.

*Profiteroles recheados de creme de café, doce de leite, sorvete de baunilha.*

Cremoso de chocolate, caramelo salado, quinoa pop. 


*Cremoso de chocolate, caramelo salgado, quinua pop.*

Postre del día. *Sobremesa do dia.*

**Precio por persona: \$ 3.500**

Incluye agua y café.

 Vegetariano

 Sin gluten