



## COPA DE BIENVENIDA

Panes de elaboración propia, aceites de Oliva Extra Virgen  
Colinas de Garzón y abreboza del día. *Pães de elaboração própria,  
aceites de Oliva Extra Virgem Colinas de Garzón e aperitivo do dia.*


Caviar Polanco, papa, crema ácida (\$1000 extra)

*Caviar Polanco, batata, creme azedo.*

## ENTRADAS

Ensalada de rúcula, remolachas, duraznos, queso de cabra, huevo Mollet, avellanas.  

*Salada de rúcula, beterrabas, pêsesgos, queijo de cabra, ovo mollet e avelãs.*


Crudo de pesca, marinada cítrica, boniato, maíz. 

*Crudo de peixe, marinado de limão, batata doce, milho.*

Tomate, agua de tomate, pepino, palta, hierbas.   

*Tomate, agua de tomate, pepino, abacate e ervas.*


## PRINCIPALES

Pollo de granja al horno de barro, arroz basmati, choclo a la plancha, salsa criolla de cilantro. 


*Frango da fazenda ao forno de barro, arroz basmati, milho grelhado, molho crioulo de coentro.*

Cordero Esteño, zapallo cabutiá al horno de barro, zanahoria a la plancha, hinojo, radicchio. 


*Cordeiro Estenho temperado, abóbora ao forno de barro, cenoura na chapa, erva doce, achicoria e avelãs.*

Pesca de Pacto Oceánico, papín a la plancha, puerros, alioli, chimichurri de anchoas. 

*Peixe na chapa Pacto Oceánico, batata nanica na chapa, alho poro, chimichurri de anchoas.*


Tagliolini, salsa de berenjena, tomate, albahaca, mozzarella, almendras. 

*Tagliolini, molho de berinjena, tomate, queijo mozzarella, manjericão, amêndoas.*

Puré de alubias, hongos a la plancha, vegetales.   

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

## 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.*

Sablée de cacao, cremoso de chocolate y frambuesa, quinoa pop y helado de turrón de Jijona. 

*Sablée de cacao, cremoso de chocolate e framboesa, quinoa pop e sorvete de torrone de Jijona.*

Postre del día. *Sobremesa do dia.*

**Precio por persona: \$ 3.500**

Incluye agua y café.



Vegetariano



Vegano



Sin gluten