

Menú Otoño

COPA DE BIENVENIDA

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


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


Empanada mendocina con salsa llajua. (\$250 extra)

ENTRADAS

Ensalada de boniato zanahoria, radicchio, naranja, avellanas, hierbas.  

Espinaca, papas chips, cebolla al horno de barro, salsa Holandesa.  

Camarón de Valizas, ajo negro de Rame, boniato crocante. 

Bondiola casera, ensalada de rúcula, alioli de hinojo y apio. 


PRINCIPALES

Pollo de granja al horno de barro, papa crocante, kale, salsa romesco, hongos a la chapa. 

Cordero Esteño, boniato y calabazas especiadas, mix de hojas verdes, semillas tostadas.

Pesca de Pacto Océánico, ajada, arroz caldoso, vegetales a la chapa. 

Bife de repollo, puré de papa, vegetales y mostaza de Dijon.  

Pasta rellena de calabaza y hongos, salsa de hierbas, almendras y queso Jersey. 


Ojo de bife a la parrilla, puré de papa, cebolla crocante, gírgolas, jugo de carne. (\$500 extra)

POSTRES

Bizcocho de naranja a la plancha, dulce de leche casero y mascarpone.

Cremoso de chocolate con leche, maracuyá y avellanas. 

Tarta invertida de peras y almendras con crema de vainilla. 

Selección de helados artesanales de Bodega Garzón. 


Postre del día.

Precio por persona: \$ 3.500

Incluye agua y café.

 Vegano

 Vegetariano

 Sin gluten