

COPA DE BIENVENIDA

Panes de elaboración propia, aceites de Oliva Extra Virgen

Colinas de Garzón y abreboca 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

Pan a la brasa, bondiola casera, ensalada.

Pão na brasa, bondiola caseira, salada.


Alcauciles, hongos, huevo a baja temperatura, boniato chips.  

Alcachofra, cogumelos, ovo a baixa temperatura, batata doce chips.


Hummus de remolacha, queso feta, vegetales de estación.  

Hummus de beterraba, queijo feta, vegetais de estação.


PRINCIPALES

Cordero Esteño brasado al horno de barro, zanahoria, castaña, hinojo, jugo de carne. 

Cordeiro Estenho braseado ao forno de barro, cenoura, erva doce, castanha, molho de carne.


Pesca de Pacto Océánico, papa, alioli de sriracha, aceitunas negras, cebolla colorada. 

Peixe na chapa Pacto Oceánico, batata, alioli de sriracha, azeitonas pretas, cebola.


Ñoqui de papa, espárragos, pesto, queso Pecorino (La Vigna) 

Nhoque de batata, espargos, pesto, queijo Pecorino.

POSTRES

Cremoso de chocolate, toffee, frutos secos, trigo Burgol pop y crema mascarpone. 

Cremoso de chocolate, toffee, frutos secos, trigo Burgol pop e creme mascarpone.

Frutas de estación, helado de yogur casero. 

Frutas da estação, sorvete de iogurte caseiro.

Helado Garzón. 

Sorvete Garzón.

Postre del día.

Sobremesa do dia.

Precio por persona: \$ 3.500

Incluye agua y café.



Vegetariano



Vegano



Sin gluten