


— *🌀* **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 (\$1.500 extra)  
*Caviar Polanco, batata, creme azedo*

— *🌀* **DESDE EL HORNO DE BARRO** *🌀* —  
**DO FORNO DE BARRO**

Empanada Mendocina con salsa Llajua  
*Empanada Mendocina com molho Llajua*

Empanada de Humita, con queso de cabra y salsa Llajua   
*Empanada de milho com queijo de cabra e molho Llajua*

— *🌀* **DE LA PLANCHA** *🌀* —  
**DA CHAPA**

Remolacha a la plancha, naranjas, rúcula, huevo, chips de ajo y queso Feta    
*Beterraba na chapa, laranjas, rúcula, ovo, chips de alho e queijo feta*

— *🌀* **DESDE LA PARRILLA** *🌀* —  
**DA PARRILLA**

Ojo de bife a la parrilla, Tian de vegetales, papas paille y jugo de carne   
*Contra-filé as brasas, Tian de legumes, batatas paille e molho de carne*

Berenjena la plancha con Chermoula, puré de papa, ensalada de tomate y hojas verdes   
*Berinjela grelhada com Chermoula, purê de batata e salada de tomate e mistura de verdes*

— *🌀* **POSTRE** *🌀* —  
**SOBREMESA**


Bananas caramelizadas, helado de Sabayón, Dulce de leche casero y crocante de coco   
*Bananas caramelizadas, sorvete de Sabayon, doce de leite caseiro e crocante de coco*

**Precio por persona: \$ 5.000**

Incluye agua y café

 Vegetariano

 Vegano

 Sin gluten