

— **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

— **ENTRADAS** —

Fainá a la plancha con ensalada de zucchini 

Fainá na chapa com salada de abobrinha


Burrata, higos, pepino, tomates y alcaparras 

Burrata, figos, pepino, tomates e alcaparras

Zanahorias orgánicas, yogurt con Tahine, Dukkha y cilantro 

Cenouras orgânicas, iogurte com Tahine, Dukkha e coentro


— **PRINCIPALES** —

Cordero Esteño al horno de barro, boniato, endívias, hinojo y albahaca 

Cordeiro Estenho ao forno de barro, batata doce, endívias, erva doce e manjeriçao

Pesca local de Pacto Oceánico, papas rotas, lechuga, cebolla, olivas y alioli de Sriracha  

Pesca local de Pacto Oceânico, batatas quebradas, alface, cebola, olivas e alioli de sriracha

Costilla de cerdo con puré de papas y gremolata 

Costela de porco com puré de batatas e gremolata

Tagliolini con pesto Garzón y queso Pecorino 


Tagliolini com pesto Garzón e queijo Pecorino

— **POSTRES** —

SOBREMESA

Cremoso de chocolate, maracuyá, ganache de chocolate blanco, yogurt y trigo Burgol

Cremoso de chocolate, maracujá e ganache de chocolate branco e iogurte

Frutas de estación, Disaronno & helado de vainilla Madagascar 

Frutas de estação, Disaronno e sorvete de baunilha Madagascar

Helado Garzón 

Sorvete Garzón

Postre del día


Sobremesa do dia

Precio por persona: \$ 3.900

Incluye agua y café

 Vegetariano

 Vegano

 Sin gluten