


— *🌀* **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 queso con salsa Llajua 
Empanada de queijo com molho Llajua

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

Camarón de Valizas y humita 
Camarão de Valizas e humita

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

Ojo de bife a la parrilla, puré de papa, cebolla confitada, hongos y jugo de carne 
Contra-filé as brasas, puré de batata, cebola confit, cogumelos e molho de carne
Rack de cordero, puré de papa, cebolla confitada, hongos y jugo de carne 
French rack de cordeiro as brasas, puré de batata, cebola confit, cogumelos e molho de carne
Berenjena a la plancha con Chermoula, puré de papa, cebolla confitada y hongos 
Berinjela grelhada com Chermoula, puré de batata, cebola confit e cogumelos

— *🌀* **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