



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

Ensalada de vegetales, cascos de membrillo caseros y queso de cabra  
(La cabra macanuda)

Sala de legumes, marmelo caseiro e queijo de cabra (La cabra macanuda)

Hongos de estación, repollos de Bruselas, kale y espinaca  

Cogumelos, couve de Bruxelas, couve e espinafre


Molleja ahumada, gremolata, farofa y ensalada 

Moela defumada, gremolata, farofa e salada


PRINCIPALES

Garrón de Cordero Esteño al horno de barro y lentejas guisadas


Pernil de Cordeiro Estenho ao forno de barro e lentilhas estufadas

Pesca local de Pacto Oceánico, vegetales asados y salsa de hierbas chamuscadas 

Pesca local de Pacto Oceânico, legumes assados e molho de ervas


Costilla de cerdo, puré de boniato, repollo, ajada de ajo negro 

Costela de porco com puré de batata doce, repolho e ajada


Agnolotti relleno de ricota casera, salsa de zapallo cabutiá, queso Pecorino 

Masa recheada de ricota caseira, molho de abóbora, queijo Pecorino

POSTRES / SOBREMESA

Torta húmeda, crema mascarpone y café 

Bolo úmido, creme de mascarpone e café

Peras pochadas al Viognier, yogur griego y garrapiñada de pistachos 

Peras pochadas ao Viognier, iogurte griego e pistache caramelizado

Helado Garzón 

Sorvete Garzón

Postre del día


Sobremesa do dia

Precio por persona: \$ 3.900

Incluye agua y café

 Vegetariano

 Vegano

 Sin gluten