

— *🌀* **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 Siberian presentación de 30g (\$4000 extra)

— *🌀* **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* 

— *🌀* **DEL CALDERO
DO CALDEIRO** *🌀* —

Croqueta cangrejo sirí, bagnacauda · *Bolinho de caranguejo siri e bagnacauda*

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

Ojo de bife a la parrilla, tian de vegetales, boniato chips y jugo de carne

Contra-filé as brasas, tian de vegetais, chips batata doce e molho de carne 

Rack de cordero, tian de vegetales, boniato chips y jugo de carne

French rack de cordeiro as brasas, tian de vegetais, chips batata doce e molho de carne 

Arroz con vegetales a la plancha y alioli de sriracha

Arroz, com vegetais a chapa e alioli de sriracha  

— *🌀* **POSTRE
SOBREMESA** *🌀* —

Flan de dulce de leche, crema de mascarpone y vainilla,
salsa de dulce de leche y trigo burgol

*Pudim de doce de leite, creme mascarpone e baunilha,
calda de doce de leite e trigo burgol*

Precio por persona: \$ 5.000

Incluye agua y café



Vegetariano



Vegano



Sin gluten