



— *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


— *ENTRADAS* —


Ensalada tibia de alubias a la plancha, berenjena, brocoli y huevos de codorniz  
Salada quente de feijão grelhado, berinjela, brócolis e ovos de codorna


Polenta quemada, hongos de estación, espinaca y crema de limón  
Polenta na chapa, cogumelos, espinafre e creme de limão


Molleja, puré de zanahoria, coliflor, limon en conserva y semillas
Timo, purê de cenoura, couve-flor, limão em conserva e sementes

— *PRINCIPALES* —

Paleta de Cordero Esteño al horno de barro, arroz cremoso, brócoli y alioli de sriracha 
Pernil de Cordeiro Estenho ao forno de barro, arroz cremoso, brócolis e alioli de sriracha

Pesca local de Pacto Oceánico, calabaza al horno de barro, chauchas y cebolla crocante 
Pesca local de Pacto Oceânico, abóbora assada em forno de barro, feijão verde e cebola crocante

Costilla de cerdo, ensalada de repollos a la plancha, hinojo y dukkha 
Costela de porco salada de repolho grelhado, erva-doce e dukkha

Spaghetti de espinaca casero, huevo a baja temperatura, queso Jersey 
Espaguete caseiro de espinafre, ovo em baixa temperatura, queijo Jersey

— *POSTRES · SOBREMESA* —

Merengue y cítricos · *Suspiro e frutas cítricas* 

Alfajor de cacao, quinotos confitados y helado de tahine
Alfajor de cacau, kumquats cristalizados e sorvete de tahine

Helado Garzón · *Sorvete Garzón* 


Postre del día · *Sobremesa do dia*

Precio por persona: \$ 3.900

Incluye agua y café

 Vegetariano

 Vegano

 Sin gluten