


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

Alcauciles, salsa de pepino y yogur, apio  
Alcachofra, molho de pepino e iogurte, aipo


Faina al horno de barro, ensalada de arvejas e hinojo, queso feta  
Faina ao forno de barro, salada de ervilhas e erva doce, queijo feta


Molleja, lechuga iceberg, salsa verde 
Timo, alface iceberg, molho verde

PRINCIPALES


Paleta de Cordero Esteño al horno de barro, puré de boniato, provenzal, hojas verdes 
Pernil de Cordeiro ao forno de barro, puré de batata doce, provenzal, folhas verdes


Pesca local de Pacto Oceánico, papines barro, acelga rainbow, salmoriglio 
Pesca local de Pacto Oceânico, batatinhas, acelga rainbow, salmoriglio

Costilla de cerdo, alubias guisadas, girgolas 
Costela de porco, feijão branco guisado, girgolas

Ñoquis de papa y ricota, tomates confitados y berenjena, repollo de Bruselas, queso Jersey 
Nhoque de batata e ricota, tomate eberinjela, repollo de Bruselas, queijo Jersey.

POSTRES
SOBREMESA

Yogur griego casero, frutillas maceradas y pistachos 
Iogurte grego caseiro, morangos macerados e pistaches

Mousse de chocolate, toffee salado, arándanos, merengue con pimienta rosa 
Musse de chocolate, caramelo salgado, mirtilos e suspiro com pimenta rosa

Helado Garzón
Sorvete Garzón

Postre del día
Sobremesa do dia

Precio por persona: \$ 4.300

Incluye agua y café



Vegetariano



Vegano



Sin gluten