

Caviar Polanco Siberian 30g presentation (\$7500 additional)

WELCOME DRINK



Panes de elaboración propia, Aceites de Oliva Extra Virgen
Colinas de Garzón y abreboca del día
Homemade bread, Extra Virgin Olive Oils Colinas de Garzón, and daily amuse-bouche



CLAY OVEN

Empanada Mendocina con salsa Llajua
Mendocina Empanada with Llajua sauce

Empanada Camarón y salsa Llajua
Shrimp Empanada with Llajua sauce

THE IRON



Tomate a la plancha, burrata, tapenade, semillas de girasol, albahaca
Grilled tomato, burrata, tapenade, sunflower seeds, basil  

Humita rellena de queso de cabra, queso feta a la plancha
Stuffed humita with goat cheese, grilled feta cheese  

THE GRILL

Ojo de bife a la parrilla, puré de papas, girgolas, vegetales a la plancha jugo de carne 
Grilled ribeye, mashed potatoes, oyster mushrooms, grilled vegetables, beef jus

Rack de cordero, puré de papas, vegetales a la plancha jugo de carne 
Grilled lamb rack, mashed potatoes, grilled vegetables, beef jus

Puré de boniato, churrasco de repollo, queso de castaña de cajú, hierbas
Sweet potato purée, barbecued cabbage, cashew cheese, herbs  

DESSERT
SOBREMESA

Pionono a la plancha, mousse mascarpone y dulce de leche, cerezas y helado de vainilla 
Grilled pionono, mascarpone mousse with dulce de leche, cherries, and vanilla ice cream

Precio por persona: \$ 5.500

Incluye agua y café



Vegetariano



Vegano



Sin gluten