




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


— *COPA DE BIENVENIDA* —

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


— *ENTRADAS* —

Remolacha, yogur de oveja con tahine, naranja quemada, avellanas, radicchio  
Beet, sheep yogurt with tahini, charred orange, hazelnuts, radicchio


Molleja, salsa verde, ensalada fresca 
Sweetbreads, green sauce, fresh salad


Crudo de pesca, salmoriglio, boniato crocante 
Raw fish, salmoriglio, crispy sweet potato

— *PRINCIPALES* —

Cordero Esteño al horno de barro, boniato, endivia, radicchio, hinojo, caldo de carne 
Clay Oven Esteño Lamb, sweet potato, endive, radicchio, fennel, meat broth


Pesca local de Pacto Oceánico, papas rotas, tapenade, vegetales de estación 
Local catch from Pacto Oceánico, crushed potatoes, tapenade, seasonal vegetables


Costilla de cerdo, hinojo a la plancha, ensalada de pepino, uvas y apio 
Pork ribs, grilled fennel, cucumber salad with grapes and celery

Tagliolini, tomate asados, burrata, chips de ajo 
Tagliolini, roasted tomatoes, burrata, garlic chips

— *POSTRES* —

Ananá especiado al domo, helado de coco, crocante de coco 
Dome spiced pineapple, coconut ice cream, coconut crisp

Duraznos y pelones, crema ácida, crocante de pistachos 
Peaches and nectarines, sour cream, pistachio crunch

Garzón Ice Cream · *Helado Garzón* 

Postre del Día · *Dessert of the Day* 

Precio por persona: \$ 4300

Incluye agua y café



Vegetariano



Vegano



Sin gluten