

Caviar Polanco Siberian presentación 30 g (\$7000 extra)

— **COPA DE BIENVENIDA** —

Panes de elaboración propia, Aceites de Oliva Extra Virgen  
Colinas de Garzón y abre boca del día

*Pães de elaboração própria,  
Aceites de Oliva Extra Virgem Colinas de Garzón e aperitivo do dia*

— **ENTRADAS** —

Ensalada de vegetales, cascós de membrillo caseros  
y queso de cabra (La cabra macanuda)  

*Salada de legumes, marmelo caseiro e queijo de cabra (La cabra macanuda)*

Hongos de estación, huevo a baja temperatura, papas chips

*Cogumelos da estação, ovo 63°C e chips de batata.*



Lengua ahumada, salsa tonatta, vegetales de estación

*Lingua com molho tonatta e vegetais da estação*



— **PRINCIPALES** —

Cordero Esteño al horno de barro, boniato, dukhha, crema de palta

*Cordeiro Estenho ao forno de barro, batata doce, dukhha e creme de abacate*



Pesca local de Pacto Oceánico, arroz, camarones de Valizas

*Pesca local de Pacto Oceânico, arroz com camarões de Valizas*



Costilla de cerdo, puré de alubias, vegetales a la plancha y salsa Garzón XO

*Costela de porco, puré de feijão-branco, vegetais na chapa e molho XO*



Rotolo de ricota casera y espinaca, salsa de zapallo cabutíá, queso Pecorino

*Rotolo de ricota caseira e espinafre, molho de abóbora, queijo Pecorino*



— **POSTRES** —

**SOBREMESA**

Cremoso de chocolate, tuille de cacao y crema mascarpone

*Cremoso de chocolate, tuille de cacau e creme mascarpone*



Crumble de manzana y helado de canela

*Crumble de maçã e sorvete de canela*



Helado Garzón

*Sorvete Garzón*



Postre del día

*Sobremesa do dia*

**Precio por persona: \$ 3.900**

Incluye agua y café

 Vegetariano

 Vegano

 Sin gluten