

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 Virgen
Colinas de Garzón e aperitivo do dia*

Caviar Polanco Siberian presentación de 30g (\$4000 extra)

DE LA PLANCHA
DA CHAPA

Cangrejo sirí, alioli de sriracha, salsa de yogur y pepino, vegetales de estación
Caranguejo-siri, aioli de sriracha, molho de iogurte e pepino, vegetais da estação

Espárragos, stracciatella ahumada, pan frittatto, vinagreta de sésamo y gochujang
Aspargos, stracciatella defumada, pão frittatto, vinagrete de gergelim e gochujang

DESDE EL HORNO DE BARRO
DO FORNO DE BARRO

Empanada Mendocina con salsa Llajua · *Empanada Mendocina com molho Llajua*

Empanada de Camarón con salsa Llajua · *Empanada de Camarão com molho Llajua* 

DESDE LA PARRILLA
DA PARRILLA

Ojo de bife a la parrilla, texturas de papa, girgolas, jugo de carne
Contra-filé grelhado, texturas de batata, cogumelos-ostra e molho de carne 

Rack de cordero, texturas de papa, girgolas, jugo de carne
French rack de cordeiro as brasas, texturas de batata, cogumelos-ostra e molho de carne 

Arroz cremoso, salsa romesco y vegetales de estación
Arroz cremoso, molho romesco e vegetais da estação  

POSTRE
SOBREMESA

Tarta vasca de pistachos, quinotos en almíbar y almendras tostadas
Torta basca de pistache, quinotos em calda e amêndoas torradas 

Precio por persona: \$ 5.000

Incluye agua y café



Vegetariano



Vegano



Sin gluten