

Caviar Polanco Siberian presentación de 30g (\$7.000 extra)

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

DE LA PLANCHA
DA CHAPA

Lámina de bife a la chapa, salsa romesco, cebolla al rescoldo, crocante de papa

Lâmina de bife na chapa, molho romesco, cebola assada nas brasas, crocante de batata



Ensalada con remolacha a la sal, crema de yogur de oveja, radicchio, frutas estación, avellanas

Salada com beterraba assada no sal, creme de iogurte de ovelha, radicchio, frutas da estação, avelãs



DESDE EL HORNO DE BARRO
DO FORNO DE BARRO

Empanada Mendocina con salsa Llajua

Empanada Mendocina com molho Llajua

Empanada Camarón y salsa Llajua

Empanada de camarão y salsa Llajua

DESDE LA PARRILLA
DA PARRILLA

Ojo de bife a la parrilla, papa dominó, ensalada de hojas verdes, alioli de Dijón, jugo de carne

Contra-filé as brasas, batata dominó, salada de folhas verdes, aioli de Dijon, jus de carne



Rack de cordero, a la parrilla, papa dominó, ensalada de hojas verdes, alioli de Dijón, jugo de carne

French rack de cordeiro as brasas, batata dominó, salada de folhas verdes, aioli de Dijon, jus de carne



Salsa romesco, con vegetales de estación, alioli de miso, quinoa pop

Molho romesco, com legumes da estação, aioli de missô, quinoa crocante



POSTRE
SOBREMESA

Sablé bretón de vainilla, toffee de bananas al rescoldo, helado de dulce de leche y tuille de cacao

Sablé bretão de baunilha, toffee de bananas ao rescoldo, sorvete de doce de leite e tuille de cacau



Precio por persona: \$ 5.500

Incluye agua y café



Vegetariano



Vegano



Sin gluten