

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, Azeite Extra Virgem Colinas de Garzón e tira-gosto do dia*

— **DE LA PLANCHA  
DA CHAPA** —

Salchicha de codero, salsa de yogur y pepino y pan a la brasa  
*Linguiça de cordeiro, molho de iogurte com pepino e pão na brasa*

Siri y camarón con salsa de manteca blanca ahumada, salsa gochujang, pan fritto  
*Caranguejo e camarão com molho de manteiga branca defumada, molho gochujang e pão fritto*


— **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, papas rotas, hongos a la plancha, alioli de mostaza de Dijon, jugo de carne  
*Contra-filé grelhado, batatas rústicas, cogumelos na chapa, aioli de Dijon e glace de carne* 

Rack de cordero, a la parrilla, boniato, puré de berenjena, salsa de cebolla al rescoldo y jugo de carne  
*Carré de cordeiro, batata-doce, puré de berinjela, molho de cebola ao rescoldo e glace de carne* 

Vegetales al horno de barro, crema de tahine y queso de castañas, dukkha y alioli de berenjena  
*Vegetais assados em forno a lenha, creme de tahine com queijo de castanhas, dukkah e aioli de berinjela* 

— **POSTRE  
SOBREMESA** —

Tarta vasca, membrillo casero, garrapiñada de pistachos  
*Torta basca Marmelo caseiro e pistache caramelizado* 

**Precio por persona: \$ 5.000**

Incluye agua y café



Vegetariano



Vegano



Sin gluten