

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

CO PA 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*

ENTRADAS

Calabaza asada, puré de zapallo cabutiá, naranja quemada, yogur griego de cabra y dukkha  
*Abóbora assada, puré de abóbora-moranga, laranja queimada, iogurte grego de cabra e dukkha*



Bife de hongo melena de león, kale y brocoli a la plancha, chermoula y cracker de semillas  
*Bife de cogumelo juba-de-leão, couve kale e brócolis na chapa, chermoula e crocante de sementes*



Molleja a la plancha, berenjena en escabeche, pate Garzón y ensalada de hojas verdes  
*Timo de boi grelhado, antepasto de berinjela, patê Garzón e mix de folhas verdes*



Entrada del día / *Estrada do dia*

PRINCIPALES

Paleta de cordero Esteño al horno de barro, boniato, puré de berenjena, salsa de cebolla al rescoldo  
*Paleta de cordeiro Esteño ao forno de barro, batata-doce, purê de berinjela e molho de cebola ao rescoldo*



Pesca local de Pacto Oceánico, arroz cremoso al pimentón, camaróns de Valizas y alioli de berenjena  
*Peixe local do Pacto Oceânico, arroz cremoso de páprica doce, camarões de Valizas e aioli de berinjela*



Costilla de cerdo, polenta cremosa, repollo a la plancha, vegetales al horno de barro y pesto Garzón  
*Costela de porco, polenta cremosa, repolho grelhado, legumes no forno de barro e pesto Garzón*



Ñoqui de papa a la plancha, salsa de tomate al horno de barro, tomate ahumado y queso Pecorino  
*Nhoque de batata na chapa, molho de tomate no forno de barro, tomate defumado e queijo Pecorino*



POSTRES / SOBREMESA

Semifreddo de chocolate, avellanas, helado de chocolate y café y toffee salado  
*Base crocante de cacau amargo, mousse de chocolate, redução de frutas vermelhas e fruta da estação*



Milhojas de manzana, crema inglesa de Vainilla de Madagascar y helado de almendras  
*Mil-folhas de maçã, creme inglês com baunilha de Madagascar e sorvete de amêndoas*



Helado Garzón / *Sorvete Garzón*

Postre del día / *Sobremesa do dia*



**Precio por persona: \$ 3.900**

Incluye agua y café



Vegetariano



Vegano



Sin gluten