

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 couvert do dia*

DE LA PLANCHA
DA CHAPA

Espárragos a la plancha, ricota casera, gochujang y crocante de semillas 
Aspargos na chapa, ricota caseira, gochujang e crocante de sementes

Sirí y camarón, salsa bagna cauda, ensalada fresca de hinojo y apio, pan frittato
Caranguejo Sirí e camarão, molho bagna càuda, salada fresca de funcho e aipo

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 CHURRASQUEIRA

Ojo de bife a la parrilla, papa aplastada, tian de vegetales, alioli de 
mostaza de Dijon, jugo de carne
*Bife ancho grelhado, batata ao murro, tian de vegetais, aioli de
mostarda de Dijon e molho de carne*

Rack de cordero, boniato asado, salsa de vino tinto, radicchio
Carré de cordeiro, batata-doce assada, molho de vinho tinto e radicchio

Bife de melena de león, papa aplastada, tian de vegetales, alioli de mostaza de Dijon, jus vegetal  
Bife de juba de leão, batata ao murro, tian de vegetais, aioli de mostarda de Dijon, jus vegetal

POSTRE
SOBREMESA

Bananas caramelizadas, cremoso de dulce de leche, praliné de almendras, helada de crema 
(fior di latte)

*Bananas caramelizadas, creme de doce de leite, praliné de amêndoas, sorvete de
creme (fior di latte)*

Caviar Polanco Siberian 30g y espumante(\$5000 extra)

Precio por persona: \$ 5.000

Incluye agua y café



Vegetariano



Vegano



Sin gluten