

Cena

ENTRADAS

ENSALADA CÉSAR 150 gr	\$210	CEVICHE DE DORADO 140 gr	\$290
Lechuga romana / queso parmesano aderezo tradicional.		Cubos de pescado / leche de tigre alioli de ají amarillo / cebolla morada pepino / cilantro.	
ENSALADA DE ESPINACA Y PERA 150 gr	\$190	CONCHAS GRATIN 3 piezas	\$250
Espinaca baby / pera caramelizada / frutos rojos / queso Gorgonzola vinagreta de mostaza, miel y cúrcuma.		Mezcla de pulpo / camarón callo de almeja / pimiento verde / echalote /tomate asado.	
SINFONÍA DEL MAR 150 gr	\$290	TUÉTANOS HORNEADOS 340 gr	\$250
Carpaccio de pulpo / salmón / atún / aguacate / brotes / alga wakame / vinagreta Mediterránea.		Rellenos de elote / chicharrón de panceta crema / queso fresco / cebolla curtida	
TOSTADA DE ATÚN 150 gr	\$190	TORTELLINIS 140 gr	\$420
Tostada de hoja de arroz / atún frasco cebollín / aguacate / salsa del chef zanahoria /nabo.		Rellenos de cuitlacoche/ queso parmesano / medallón de langosta / salsa rosada	

SOPAS Y CREMAS

CREMA DE TOMILLO 200ml	\$160	CREMA PARMENTIER 200ml	\$150
Huevo cocido de codorniz crouton.		Da papa / crocante de panceta / tropezos de elote / mojo verde.	
CREMA DE HONGO PORCCINI 200ml	\$160		
Servida en pan campesino			

PESCADOS Y MARISCOS

LOBINA BLANCA 200 gr	\$490	CAMARON ZARANDEADO 240 gr	\$650
Muselina de parmentier / holandesa de miso / aceite de salicornia poro frito.		Puré de coliflor amarillo / vegetales orgánicos.	
FILETE DE ROBALO CHILENO 180 gr	\$990	PULPO BRASEADO 220 gr	\$490
Risotto de tinta de calamar salsa de mango / verduras orgánicas		Verduras de temporada / puré de frijol / salsa de tamarindo.	
SALMON AL GRILL 200 gr	\$490	COLA DE LANGOSTA 800 gr	\$2200
Puré de edámame / betabel rostizado brócoli / salsa de eneldo		A la parrilla / meunière al ajo / vegetales al grill / mousse de papa / aceite de trufa blanca.	

Cena

AVES Y CARNES

PECHUGA DE POLLO HASSELBACK 220 gr \$340

220 gr. Zanahoria / calabaza / pimiento morrón / puré de berenjena / salsa de tomate rostizado.

MAGRET DE PATO 150 gr \$570

Ratatouille / gel de mango / muselina de papa / jalea oscura.

PORK BELLY AL HUMO 220 gr \$350

Puré de zanahoria / salsa de manzana amarilla / ejote francés.

SHORT RIB BRASEADO 150 gr \$699

Puré de plátano / tuétano / vegetales orgánicos.

MEDALLONES DE RES 150 gr \$590

Espinacas salteadas / salsa de queso majonero / alioli de trufa.

RAVIOLIS DE OSSOBUCO 200 gr \$390

Salsa de queso roquefort / queso parmesano uruguayo / reducción de vino tinto y jamaica.

RIB EYE ANGUS AL GRILL 420gr \$1265

Puré de papa con esencia de trufa blanca vegetales asados / tuétano rostizado / chimichurri / salsa de vino tinto.

COWBOY ANGUS PRIME 540 gr \$1490

Puré de papa con esencia de trufa blanca / vegetales asados / tuétano rostizado / chimichurri / salsa de vino tinto.

COSTILLA DE CORDERO 220 gr \$690

Costra de palomitas caramelizadas/ puré de camote amarillo / verduras al grill / salsa de arándano.

POSTRES

ESTERHAZY 120 gr \$195

Pastel de nuez y almendras / cremoso de avellana / ganache blanca.

TEXTURAS DE CHOCOLATE 120 gr \$195

Ganache de caramelo salado / reducción de cítricos / Lluvia de cacahuates tostados

PASTEL DE MOKA 100 gr \$195

Muselina de café / cerezas al brandy / salsa chai

VOLCAN DULCE DE LECHE 120 gr \$195

Pastel suave / cajeta / helado de queso azul

MOUSSE TROPICAL 140 gr \$195

Fresca combinación de / piña / coco / maracuyá / tropezos de chocolate

TARTELETA SANTIAGO 120gr \$195

Tartaleta de almendra / mango / maracuyá

BROWNIE DE CHOCOLATE 120 gr \$195

Un clásico sin gluten

HELADOS CLASICOS 180 gr \$195

Chocolate / Fresa / Vainilla

El consumo de pescado, marisco, carne y huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos y queda a consideración del cliente.

IVA del 16% incluido.