



MENÚ GASTRONÓMICO

APPETIZER

Capuccino de picorocos.
Acompañado de milcao y salsa verde.



ENTRADA

Centolla magallánica con salsa de crustáceos.
Servido sobre un timbal de papa con bouquet de lechuguillas.



PRIMER FONDO

Cancato de Róbalo con queso mantecoso.
Pil pil de camarones, manzana y tomates.
Acompañados de verduricán con habas al oliva.



SEGUNDO FONDO

Chuleta de cordero asada con harina tostada y salsa de vino Carmenere.
Acompañado de estofado de mote-murta.



POSTRE

Domo de chocolate negro con centro líquido de naranja
y papel de oro de 24 quilates.

Café con chocolates de la casa.



(Incluye 1 aperitivo, vinos reserva y 1 gaseosa o jugos naturales)

\$ 49.900

Valor por persona.