



EL CASCO ART HOTEL

ENTRADA



Tarta Tatin de Tomates, Cebollas Caramelizadas, Bocconcinos,
Base de Olivas Negras y Hojas de Rúcula.

Sopa de Zanahorias, Focaccia Crocante,
Cremoso de Naranja y Avellanas Tostadas.

Panceta Braseada Caramelizada, Éclair de Hongos de Pino y
Yogur Griego, Barbacoa de Rosa Mosqueta.

Salmón Curado Tibio, Jugo de Hinojos y Jengibre,
Cremoso de Maíz y Azafrán, Huevo de Codorniz, Alcaparras Crocantes.

Morcilla y Queso Brie, Granita de Manzana, Emulsión de
Membrillos y Aceite de Oliva Arbequina.



PRINCIPALES



Lomo de Ternera, Puré de Cebollas, y Vegetales Verdes Salteados.

Tagliatelle Frescos, Tomate, Ajo y Queso de Cabra.

Ragout de Ciervo, Morillas, Maíz, Batata y Zanahoria Baby.

Risotto de Langostinos, Mejillones y Leche de Coco.

Cordero Jugoso, Aligot y Faina Crocante.



EL CASCO

ART HOTEL

POSTRES



Mascarpone y Membrillos Caseros.



Creme Bruleê de Quinotos, Bizcocho de Algarroba,
Sorbete de Limón y Crocante de Sésamo.



Cremoso de Dulce de Leche de Cabra,
Bizcocho de Café y Pastel Tres Leches de Coco.



Savarín de Cacao, Peras,
Inglesa de Canela en Rama y Helado de Azafrán.



Tarta Tibia de Chocolate con Leche, Cremoso de Chocolate Amargo,
Semifredo de Chocolate Blanco y Mandarinas.



MENÚ 2 PASOS: \$ 810

Incluye café y Petit Fours por Persona



MENÚ 3 PASOS: \$ 950

Incluye café y Petit Fours por Persona



Precio Por Paso

Entrada \$ 390 | Principal \$ 550 | Postre \$ 350



CHEF ANA LUCÍA ARIAS



TENEMOS OTRAS OPCIONES PARA JÓVENES Y NIÑOS