



EL CASCO

ART HOTEL

ENTRADA



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



Ceviche de Langostinos y Pulpitos con Leche de Coco,
Cilantro y Gel de Jalapeños Asados



Frutas de Estacion, Espuma de Patagonzola, Nueces Caramelizadas,
Granita de Manzana y Apio.

(Duraznos, Ciruelas o Damascos)



Mollejas Marinadas, Jugo de Sandia, Sauco,
Esferas de Melón, y Pepino



Faggot de Cerdo Crocante,
Caldo Asiático, Cítricos y Puerros Asados



PRINCIPALES



Dos Texturas de Pato: Confitado y Jugoso,
Prensado de Papas y Endivias Braseadas



Quinoa Cremosa y Berenjenas Asadas, Salteados de Hongos
Frescos, Piel de Limón Confitada



Trucha, Cremoso de Zanahoria y Eneldo, Kale, y Remolachas
Asadas con Aceto Balsámico



Tagliatelles Frescos, Conejo Braseado en su Jugo,
y Queso de Cabra



Lomo de Ternera, Puré de Cebollas Asadas,
Vegetales Verdes Salteados, Provoleta y Aceite de Trufas



EL CASCO

ART HOTEL

POSTRES



Trufa de Chocolate Belga, Confitura de Tomates,
Sorbet de Limón



Crème Brûlée de Dulce de Leche de Cabra, Helado
de Banana, Leikaj y Tierra de Nuez



Cre moso de Chocolate Blanco, Granita de Coco, y
Frutas Rojas de Estación



Mousse de Mascarpone, Ensalada de Pomelo Fresco,
Menta y Campari



Texturas de Manzana, Hojaldre, Muselina de
Almendras y Canela



MENÚ 2 PASOS: \$ 1050

Incluye café y Petit Fours por Persona



MENÚ 3 PASOS: \$ 1250

Incluye café y Petit Fours por Persona



Precio Por Paso

Entrada \$ 450 | Principal \$ 650 | Postre \$ 450



CHEF ANA LUCÍA ARIAS



TENEMOS OTRAS OPCIONES PARA JÓVENES Y NIÑOS