



MENÚ GASTRONÓMICO DE LUJO

Appetizer

Ceviche de reineta especiado.

Entrada

Tartaro de salmón sobre quinoa andina y camarones sobre pure de paltas.
Bouquet de lechuguillas y salsa de azafrán.

Primer fondo

Cancato de robalo con queso mantecoso, pil pil de ostión patagónico.
Acompañado de pastelera de choclo en aroma de albahaca.

Segundo fondo

Chuleta de cordero asada con harina tostada.
Estofado de mote-murta y espárragos naturales salteados.

Postre

Marquis de chocolate bitter envuelto en pistacho acaramelado
y cremoso de chocolate blanco. Helado de mango.

Café con chocolates de la casa.



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

\$ 49.900

Valor por persona