

MENÚ DOS PASOS

(entrada + principal, o principal + postre)

- Con maridaje NIETO SENETINER \$ 52.000
- Con maridaje DON NICANOR \$ 56.000
- Con maridaje CADUS \$ 66.000

* Incluye servicio de agua, café – té

MENÚ TRES PASOS

(entrada + principal + postre)

- Con maridaje NIETO SENETINER \$ 63.000
- Con maridaje DON NICANOR \$ 70.000
- Con maridaje CADUS \$ 79.000

— ENTRADA —

Conejo asado, arroz tostado con demi-glace de conejo, crema de maíz. 

Mousse de parmesano, ragout de hongos, hongos portobello salteados, huevos escalfados, emulsión cítrica. 

Burrata con frutilla balsámica, chutney de frambuesa, sal de Malbec, reducción de Malbec, albahaca y menta fresca. 

Degustación de tomates de estación. 

-PRINCIPAL-

Salmón con crema de zanahoria y curry, tartar de tomate, manteca cítrica. 

Ojo de bife con crema de pimiento asado, zucchini y duraznos asados, maní crocante y alcaparras fritas. 

Tortelloni de mariscos con salsa huancaína y sal de aceitunas.

Gigot de cordero con ensalada fresca de rúcula, cuscús y cítrico.(para compartir \$ 14.000)

— POSTRE —

Profiterol relleno de crema de ricota, mermelada de naranja y salsa inglesa.

Mousse de cereza, bizcocho húmedo de chocolate, polvo de frutilla y sopa de chocolate.

Tarta toffee, masa sablé rellena de ganache de chocolate con avellanas, salsa toffee y tuile de sésamo.

Sorbet de pepino y limón, merengue de limón, agua de melón. 



Lunes a Sábados y feriados de 12:30 a 14:30 h (por otros días y horarios consultar)

Menú infantil tiene un valor de \$18.000, hasta los 12 años (consultar detalle)

-Con reserva previa- Las tarifas incluyen IVA, pueden sufrir modificaciones sin previo aviso-