

## MENÚ DOS PASOS

(entrada + principal, o principal + postre)

- Con maridaje NIETO SENETINER \$ 57.000
- Con maridaje DON NICANOR \$ 61.000
- Con maridaje CADUS \$ 72.000




\* Incluye servicio de agua, café – té

## MENÚ TRES PASOS




(entrada + principal + postre)

- Con maridaje NIETO SENETINER \$ 69.000
- Con maridaje DON NICANOR \$ 77.000
- Con maridaje CADUS \$ 87.000




— ENTRADA —

- Burrata acompañada de duraznos, jamón crudo y almendras tostadas. 
- Mbejú con mousse de palta, langostinos a la parrilla, alioli de jengibre y lima. 
- Pan Bao, relleno de portobellos fritos, alioli y salsa llajua.
- Molleja, hummus de garbanzos, gremolata. 

-PRINCIPAL-

- Filet mignon, acompañado de milhojas fritas, boniatos y salsa demi glace. 
- Trucha acompañada de yogur cítrico, crema de coliflor, aceite de perejil. 
- Malfatti de espinaca, con salsa bagna cauda, mermelada de tomates, aceite de albahaca.
- Ribs de cerdo, gochujang, papas fritas, ensalada waldorf. (para compartir \$14.000) 

— POSTRE —

- Flan de dulce de leche. 
- Tres leches.
- Peras, mascarpone de vainilla y escamas de sal. 
- Némesis y gastrique de naranjas. 



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-