

## **ENTRADAS**

## **MORTADELA GRILLADA**

avellanas, emulsión de alubias estofadas, nuez caramelizada y mostaza \$13.800

## **MOLLEJA DE TERNERA**

con cremoso de zanahoria y puré de mandarina \$15.300

#### **BIFE DE COLIFLOR**

hummus, praliné de sésamo, aromáticas y avellanas tostadas \$14.100

## **PRINCIPALES**

## **MALFATIS DE REMOLACHA**

crema de espinaca, ricota casera grillada y mandarina \$22.200

# GARRÓN DE CORDERO BRASEADO

aligot, ragout de hongos y su jugo de cocción \$27.500

### **RISOTO DE QUINOA**

zapallo y semillas de girasol, berenjena asada con emulsión de pimiento y cebolla crispy \$19.500

# **POSTRES**

### CHEESECAKE DE MASCARPONE

con baño de naranja, yogur natural, crema de cabutia y cardamomo, praliné de girasol y sorbete de mandarina y menta \$8.000

## CREME BRULEE DE CALABAZA

y cardamomo, helado de zapallo en almíbar y semillas garrapiñadas \$8.200

# CREMOSO DE CHOCOLATE Y OLIVA

inglesa de azafrán, crumble de chocolate y sal, helado de remolacha y chocolate, caramelo de aceituna negra \$8.200

TRES PASOS CON MARIDAJE CASA BOHER \$48.500

TRES PASOS CON MARIDAJE CASA BOHER GRAN RESERVA \$69.260

TRES PASOS CON MARIDAJE ROSELL BOHER \$77,000

TRES PASOS SIN BEBIDA \$41.000

EL MENÚ INCLUYE SERVICIO DE AGUA CON Y CAFÉ.

