

# AUTÉNTICO

Chacayés

## MENÚ 6 TIEMPOS

NUESTRA EXPERIENCIA ESTA PENSADA PARA DISFRUTAR DE DISTINTAS OPCIONES. POR CADA UNO DE LOS TIEMPOS DEBE ELEGIR UNA DE LAS OPCIONES

### RECEPCIÓN

🌿 PAN AL HORNO DE BARRO – ACEITE DE OLIVA PIEDRA NEGRA – BABAGANUSH

### PRIMER TIEMPO:

🍷 CONEJO CONFITADO CROCANTE – KETCHUP DE CHAÑAR – VINAGRE DE JARILLA – AJO – PASAS DE UVA

Ó

🌿 🍷 ZAPALLITO DE TRONCO ASADO – ZUCCHINI – GREMOLATA DE PERA – ALMENDRAS – FLORES

### SEGUNDO TIEMPO:

🍷 TROUT – OCA POTATOES – PURÉ DE ZANAHORIA Y NARANJA – CRIOLLA DE HIERBAS Y SEMILLAS DE GIRASOL – AVELLANAS

Ó

🌿 🍷 ZANAHORIA CONFITADA – OCAS – PURÉ DE ZANAHORIA Y NARANJA – CRIOLLA DE HIERBAS Y SEMILLAS DE GIRASOL

### TERCER TIEMPO:

🌿 🍷 TEXTURAS DE HONGOS – PESTO DE TOMATE – FRUTILLA – ALBAHACA – DASHI DE MANZANA VERDE – HIERBAS DE CHACAYES

### CUARTO TIEMPO:

🍷 BIFE DE CHORIZO – COULIS DE PIMIENTO ASADO – CEBOLLAS – REDUCCIÓN DE VINO – MANTECA DE CHIMICHURRI

Ó

🌿 🍷 BERENJENA ASADA – PEPPERONATA – CREMOSO DE MANÍ Y TAHINE – PESTO – HIERBAS

### QUINTO TIEMPO:

🌿 🍷 PANACOTA DE FRAMBUESA – CREMA DE LAVANDA – OLIVAS NEGRAS – BURRO

### TIEMPO FINAL:

🌿 🍷 CREMOSO DE BATATA Y CHOCOLATE – CRUMBLE DE ALGARROBA – FRAMBUESAS – PLARINÉ DE NUEZ – TOFFEE DE COCO

🍷 SIN TACC. - 🌿 VEGETARIANO

@AUTENTICO.MENDOZA - CONTACTO: 2613 41-7507