



Menú

» DEGUSTACIÓN CAVA «

Bombón de chocolate amargo con naranja, sal de Malbec ahumada y aceite de oliva.

Chocolate blanco rama con salsa fruto rojo y aceite picante con ají sal Malbec.

Quebrada de chocolate, chessecake, manzana o pera.

» TAPEO «

Granita de melón y sauvignon, jamón crudo sobre colchón de rúcula y naranja con escamas de queso parmesano.

Polpette de salmón con salsa de maracuyá.

Capeletti de ternera ahumada y pasas con confitura de cítricos.

Empanadilla de verdeo y queso azul con nuez.

Langostino crocante con mermelada de pimiento picante.

» PRINCIPAL «

Bisteca de novillo acompañada de zanahorias glaseadas y papas perla con salsas de verdeo cítrica y tres pimientos.

» POSTRE «

Trufas de tres chocolates con frutos secos acompañadas de salsa de frutos rojos, cítrico picante y oliva de nuestra bodega.

\$90.000
por persona

Incluye maridaje de vino seleccionado por nuestro sommelier en cada paso y bebida sin alcohol.

"Nuestro menú se adapta para celíacos y vegetarianos"