

# menú de TRES PASOS

• OTOÑO 2025 •

## ENTRADAS

---

- Costillitas de cerdo a la miel, ñoquis de papa con crema de tomillo y confitura de tomates.
- Tortilla de papa y Provolone, anchoítas en conserva y pesto de rúcula con nuez.
- Sopa crema de hongos y texturas de parmesano.

## PRINCIPALES

---

- Pappardelle con crema ahumada de frutos de mar y crocante de arroz.
- Pastrón de costilla, vegetales al rescoldo, crujiente de papa y salsa de pimienta negra.
- Risotto de calabaza, buñuelos de acelga y queso brie, acompañado de peras confitadas en Chardonnay.

## POSTRES

---

- Cheesecake de mandarina, jalea de arándanos y crumble de chocolate blanco.
- Hojaldre con manzana verde asada, crema de vainilla y helado de dulce de leche.
- Chocolate y café (brownie de chocolate, mousse de café, laja de chocolate amargo, crumble de café y hilos de chocolate).

**Variaciones intolerantes.** Incluye maridaje con vinos Línea Savina o Línea Reserva Viejo Sabio

FINCA  
Savina