ACHAVAL FERRER

## ENTRADAS

Babaganoush, berenjenas en escabeche y almendras con merken **$18.000**

Ricotta, zanahorias especiadas, pickle de zanahorias de colores, zanahorias baby glaseadas y perejil crespo **$17.000**

Pickles y selección de quesos de "La Linqueñita" **$21.000**

Paté de hongos con frutas en almibar **$17.000**

Panera **$4.000**

## PRINCIPALES

Ojo de bife en shio koji, demiglace y papa rosti con salsa de ajo blanco fermentado y ciboulette acompañado de mix de verdes **$42.000**

Vacío a la parrilla con cebollas quemadas, caldo de queso, manteca noisette y pangrattato **$40.000**

Gnocchis con muhammara **$28.000**

## POSTRE

Semifreddo de ricota, gel de hibiscus y pomelo, curd de pomelo. tierra de chocolate blanco y naranja y galleta de especias **$16.000**

Mousse de chocolate, moelleux, coulis de frambuesa, ganache de chocolate **$16.000**

Café, petit four **$4.000**

*Recomendados Guia Michelin*
*2024 - 2025*

QUIMERA
BISTRO

*Menú estacional por Cons Cerezo Pawlak. Sujeto a cambios por disponibilidad de temporada.*