

MENÚ

CUNDO A LA CARTA.

APERITIVO

- Paté de ave / Chutney de zanahorias / Jalea de membrillos.
- Escabeche de berenjenas / Ricota casera / Almendras tostadas / Pimientos asados.
- Tortita y sopaipilla.

(\$9.200)



ENTRANTES

- Remolachas asadas / Rábanos fermentados / Tallos encurtidos / Emulsión de hojas. **(\$13.000)**
- Coliflor, chauchas y repollo a la parrilla / Crema topinambur / Batata crocante / Chucrut. **(\$13.000)**
- Empanada mendocina / Kétchup de tomate y frambuesa / Salsa criolla. **(\$9.900)**
- Molleja a la parrilla / Puré de coliflor / Hongos confitados/ Coliflor asado / Bruselas **(\$15.000)**

PRINCIPALES

- Ojo de bife a la parrilla/ Milhojas de papas/ Tartare de pimientos/ Verdes. **(\$33.000)**
- Matambre de cerdo a la parrilla / Texturas de zanahoria / Ensalada de hinojo/ Chucrut. **(\$29.000)**
- Tortellinis de arvejas / Demiglas vegetariana / Crema de coliflor/ Espuma de queso. **(\$29.000)**

POSTRES

- Budín de pan/ Dulce de leche de almendras/ Mandarinas en almíbar de azafrán / Mousse de manzanilla. **(\$9.000)**
- Tatin de manzanas verdes / Mousse de queso de cabra / Crumble / Toffe de membrillos. **(\$9.000)**



CUNDO