menú de TRES PASOS

• INVIERNO 2025 •

ENTRADAS

- Molleja laqueada, leche frita, mousse de membrillo y confitura de pimientos.
- Sopa crema de zapallo ahumado y curry, pan de especias y paté de hongos.
- Cremoso de harina de maíz, aceite de trufa, escalopes de trucha con coco y jengibre y aceite ahumado de ají rojo.

PRINCIPALES

- Tortellini de mozzarella y verdeo, estofado de osobuco.
- Filet a las brasas, risotto de trigo burgol, ñoquis de papa fritos, soufflé de camote y salsa de pimiento rojo ahumado.
- Wok de vegetales, croquetas de hongos, queso de cabra con pistachos y olivas fritas.

POSTRES

- Roll de masa philo, relleno de pasta de frutos secos y arándanos, almíbar de miel y helado de mascarpone.
- Torta tres leches, mousse de frutos rojos, sopa de chocolate blanco y lajas de merengue con naranja.
- Cremoso de naranja, ganache de chocolate amargo, tuil de pistachos, sirope de amaretto.

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

F I N C A
Savina