



## Menú Personalizado

Precio: \$60.000

### Entrada

Carpaccio de pulpo en humo de romero y guiso de vegetales texturizados.

### Plato fuerte

Bondiola de cerdo grillada con esferas crocantes de pollo satay acompañado con cremoso de batata, salteado de vegetales y tuil de brie con pesto de cilantro.

### Postre

Flan de caramelo con salsa de frutos rojos y polvo de chocolate.

Canasta de pan.

Pan artesanal con mantequilla de romero y aceite de pimenton.