



## Menú de gala

Precio: \$195

### Entrada:

Scallops marinados en leche de tigre albardados con tocineta sobre puré de arveja con toques de salvia

Tartar de res con crostini de focaccia, alcaparras fritas y huevo en 2 texturas

Pulpo al olivo sobre puré de garbanzo acompañado de aguacate y crocante de puerro

Carpaccio de pulpo con salsa tapenade y crujiente de parmesano

### Sherbet:

Mandarina y ron

Mango y cardamomo

Limón con caramelo salado

Fresa y hierba buena

### Fuerte:

Langosta al horno con espejo de salsa de calabaza y vainilla, puré de papa y crocante de manzana verde deshidratada

Atún encostrado en finas hierbas, bañado en salsa cítrica de hoisin sobre quinoto con vegetales de temporada

Rack de cordero al horno con salsa de hongos sobre papas bravas con toques de crumble

New york a la parrilla con mantequilla de queso azul acompañado de acelga frita y polenta

### Postre:

Creme brulée de naranja, crocante de brioche en mantequilla de cardamomo y macarrons de oreo

Semi fredo de albahaca y limón, suspiros de oporto y salsa de frutos rojos

Selva negra sobre crumble de pecan, salsa de balsámico y galleta con pistachos

Mousse de maracuyá con espejo de salsa bourbon, grisini de chocolate, salsa de mora y frutas deshidratadas