



Menú

Precio: \$80.000

Entradas

Carpaccio de calabacín y rúgula bañados con filetes de almendras y salsa de ajonjolí.

Brocheta de carne oreada y uchuvas asadas.

Arepitas santandereanas con hogo, guacamole y crema.

Delicia de ahuyama con perfume de mandarina.

Entre platos - sorbetes

Sorbete de passion fruit

Sorbete de limón

Platos principales

Pescado (lenguado) al horno con capa de hierbas y crema terciopelo

Ensalada de rúcula con mango, aguacate y cebolla con vinagreta de naranja.

Arroz salvaje

Lomo de cerdo asado, bañado con salsa de tamarindo acompañado con

Puré de zanahorias

Ensalada de hojas verdes con pera y nueces

Pollo a la cordon blue.

Hojuelas de batata rosada

Ensalada berros rúgula y lechugas con tomates cherry y palmitos

Postres

Brownie con salsa aromática de chocolate caliente

Mousse de maracuyá

Helado de la casa con coulis de mora

Para terminar café o infusión de hierbas frescas con petit fours de frutas de la región.