



Menú 2

Precio: \$46.000

Entradas

Estofado del Oriente (champiñones estofados en tariyaki de mandarina y crostini de la casa).

Crema de Estación (espárragos de la huerta acompañado de queso feta, aromatizado en orégano).

Sopa de Nuestro Pacífico (leche de coco en reducción acompañado de frutos del mar al wok y un toque de limón kaffir).

Frescura de la Huerta (ensalada de rúgulas y puerros confitados, acompañados de crocantes de calamar y tartar de mango).

Banderillas de parisién de frutas con crocante de jamón ibérico al chámpan.

Crema de hongos de nuestra montaña, acompañados de crujiente ibérico.

Nota.: Todas las cremas vienen acompañadas de pan francés o palito de hojaldre.

Plato fuerte

Crocante Persa, Salmón fresco laqueado en reducción de tres cítricos y frutos secos con dátiles persas y acompañado de verduras al wok.

Entrecott Salvaje, Corte de res gruesa, madurada a punto asada al carbón acompañada de hongos silvestres y ensalada verde.

Steak Montaña, torre de finos corets de res con pimientos asados, cebolla grille al mediterráneo, acompañado de espárragos verdes y cebollín.