



Menú 3

Precio: \$53.000

Entradas

Martini de nazka (pescado fresco de temporada marinado en variedad de cítricos con un toque de sal del himalaya, y shot de ginebra (ceviche))

Tataki de res (carpaccio de solomillo curado y ahumado las finas hiervas y lluvia de parmigiano)

Platos fuertes

Texturas de salmón. Salmón terminado a punto, ratatouille de aceitunas ibéricas, salsa azafrán y montado en timbal de plátano maduro; acompañado de espárragos verdes salteados con champiñones

Mero al mejor estilo gallego. Mero asado y puesto al horno, terminado con sus jugos, servido en pistachos sellados al wok y sal rosada.

Solomillo de res pekin. Res brasiado con compota de 5 cebollas y espárragos al cítrico.

Steak a la antigua. Lomo encontrado en 5 pimientas y servido en sus jugos con un toque de mostaza dijon acompañado de variedad de verduras al vapor.