



Chef Francisco Prado - Menú Principal

Plato principal servido a la mesa

Menú #1

Corte doble de lomo viche en salsa de queso azul y portobelos, servido sobre tortilla crocante de risotto, acompañado de espárragos a la plancha en hierbas de la Provenza.

Valor por persona \$38.000

Menú #2

Corte doble de lomo viche en salsa de chorizo español y jamón serrano, acompañado de copete de puré de papa criolla con queso parmesano y espárragos en reducción de balsámico y mostaza antigua.

Valor por persona \$38.000

Menú #3

Corte doble de lomo viche en salsa de mostaza dijon y antigua con cascots de cebolla rojas caramelizadas, acompañado de canastilla crocante con arroz salvaje y espárragos en emulsión de vinagre de vino tinto.

Valor por persona \$38.000

Menú #4

Medallones de lomo viche en reducción de balsámico, naranja y ajonjolí, acompañado de canastilla crocante con arroz en mantequilla clarificada cebollín y perejil, nudo de vegetales al vapor en emulsión de vinagre de frambuesas y mostaza antigua.

Valor por persona \$38.000

Menú #5

Medallones de lomo viche en reduccion de vino tinto, mora y pimienta negra, acompañado de copete de puré de papa criolla con queso brie y nudo de vegetales al vapor en emulsión de mostaza y aceite de oliva a las finas hierbas.

Valor por persona \$38.000