



Chef Francisco Prado - Menús servidos a la mesa, dos carnes

Plato principal servido a la mesa 2 carnes

Menu #1

Canastilla crocante rellena de arroz salvaje
Espárragos con emulsión de mostaza antigua
Feta de pollo en salsa de queso azul y portobelos
Medallón de lomo viche en reducción de balsámico y naranja.

Valor por persona \$38. 000

Menu #2

Copete de puré de papa con queso parmesano, terminado con vegetales crocantes
Espárragos y cherrys en emulsión de balsámico
Fetas de pollo en salsa de crema, vino y tocineta
Medallón de lomo viche en reducción de vino y champiñones

Valor por persona \$36. 000

Menu #3

Canastica con arroz almendrado
Espárragos con champiñones emulsión de mango y aceite de ajonjolí
Feta de pollo en salsa de mostaza dijon
Medallón de lomo viche en salsa de vino tinto, mora y pimienta negra.

Valor por persona \$36. 000

Menu #4

Arroz con mantequilla y finas hierbas
Espárragos y y cherry en emulsion de balsámico

Rollo de pollo relleno de jamón serrano y queso mozzarella en salsa pesto
Medallón de lomo viche en salsa de jerez y crema

Valor por persona \$36. 000

Menu #5

Arroz almendrado
Espárragos en emulsión de mango y aceite de ajonjolí
Fetas de pollo en salsa de crema, vino y pimienta con tocineta
Medallones de lomo viche en salsa de pimientos morrones

Valor por persona \$38. 000

Menu #6

Arroz con ajonjolí
Espárragos en emulsión de balsámico
Fetas de pollo en salsa de mostaza con cascots de cebolla roja caramelizada
Medallón de lomo viche de res en reducción de vino balsámico y champiñones

Valor por persona \$36. 000

Menu #7

Arroz con ajonjolí y cebollín en base de mantequilla clarificada
Timbal de vegetales asados con emulsión de pimientos morrones
Fetas de pollo en salsa de coco y curry
Medallón de lomo viche de res en salsa de vino y tocineta

Valor por persona \$36. 000

Menu #8

Pure cremoso con vegetales crocantes
Timbal capressa
Fetas de pollo en salsa de queso y champiñones
Lomo viche de cerdo en reducción de vino tinto y uva isabela

Valor por persona \$34. 000

Menu #9

Arroz con mantequilla clarificada y ajonjolí
Espárragos frescos
Fetas de pollo en salsa de mostaza dijon
Lomo viche de cerdo en reducción cerveza negra y citricos

Valor por persona \$34. 000