



Chef Francisco Prado - Menús servidos a la menú - Opción

2

Menu #6

Medallones de lomo viche, en reducción de vino tinto y puré de papa con queso brie, terminado con salteado de champiñones y portobelos con albahaca fresca, perejil y pecorino.

Valor por persona \$38,000

Menu #7

Medallones de lomo en reducción de balsámico, naranja y ajonjolí
Canastica de hojaldre con arroz con mantequilla clarificada y piñones
Espárrago en emulsión de mostaza dijon

Valor por persona \$38.000

Menu #8

Medallones de lomo viche en reducción de vino tinto mora y pimienta negra
Canastica de hojaldre con arroz salvaje
Guisantes, portobelos y zanahorias babys en aceite de oliva y hierbas de la provenza.

Valor por persona \$38000

Menu #9

Medallones de lomo viche en salsa de shitakes
Copete de papa con queso brie
Espárragos en emulsión de balsámico y mostaza antigua

Valor por persona \$38000

Menu #10

Medallones de lomo en reducción de vino blanco, y crema, aromatizado con trufas.
Canastica de hojaldre con arroz con mantequilla clarificada y almendras tostadas
Espárragos en salsa holandesa valor por persona \$42. 000

Menu #11

Orzo de parmesano y albahaca
Medallones de lomo viche en reducción de vino tinto y uva isabella
Espárragos frescos.

Valor por persona \$38. 000

Menu #12

Orzo de champiñones con tomates deshidratados
Medallones de lomo en crema de pimienta verde
Espárragos frescos

Valor por persona \$38. 000