



## **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

Esparragos 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