



Fuertes gourmet

Fuertes gourmet

Suprema de pollo rellena con ricotta y espinacas en veloute de mostaza antigua. Acompañado con puré de papas, arroz húngaro, y lechugas zucchini, tomates cherry y brócoli. \$22.000

Coq au vin. Acompañado de papa souté, arroz con finas hierbas y lechugas, tomate cherry, queso parmesano, julianas de zanahoria y maíz tierno. \$24.000

Scalopinnes de pollo relleno albardado con tocineta. Acompañados de papas a la crema, arroz aromatizado con cilantro y pimentón, lechuga, queso blanco campesino, maíz tierno, champiñones y cebolla roja. \$20.000

Medallon de lomo en salsa bourdelaise. Acompañado con puré de papa aromatizado con lima kaffir, arroz griego, lechugas, tomate cherry, queso parmesano, julianas de zanahoria y croutons. \$20.000

Tournedos de res en salsa de queso roquefort. Acompañado de papas especiadas al horno, arroz con frutos secos, lechugas, brócoli dulce, julianas de zanahoria, zucchini y macedonia de melón.

Medallon de lomo en croute de nueces con reducción de balsámico. Acompañado de papa souté, arroz esmeralda, lechugas frescas, maíz tierno, champiñones, tomate. \$30.000

Tournedo de lomo de cerdo en salsa de estación. Acompañado de puré de papa, arroz griego, lechugas frescas, tomate, champiñón, brócoli y julianas de cebolla francesa. \$22.000

Tournedo de lomo de cerdo glaseado con agraz. Con papa souté, arroz esmeralda, lechugas frescas, julianas de pimentón, julianas de zanahoria, zucchini y brócoli. \$25.000

Tournedo de lomo de cerdo en salsa de jerez. Acompañado con papas especiadas al horno, arroz con frutos secos, lechugas frescas, tomate cherry, champiñones, cebolla roja en julianas y queso parmesano. \$30.000