



## Menú 6

Precio: \$54.000

### Ceviche de camarones en concha de coco

Camarón, limón, cebolla, cilantro, pimienta, chip de plátano verde, Palmitos de cangrejo y sweet chili de sauce

### Sherber

Limonaria

### Dúo de carnes

Tournedó de lomo en suave salsa de cebollitas caramelizadas y vino tinto.

Miñón de róbalo bridado en tocino ahumado con salsa de setas.

### Acompañamiento

Puré de petit pois (arvejas) con tropezones de jamón ibérico, soufflé de macarrones con salami a la pimienta.

### Postre

Tulipán de frutas con helado de frutos del bosque.