



Menú Gourmet 2

Precio: \$63.000

Roll de salmón y zanahoria con vinagreta balsámico.

Salmon ahumado, zanahoria, falso caviar de menta, queso crema, palmitos de cangrejo, camarón, germinados, pepino Europeo y vinagre balsámico.

Mimestra de pomodoro con espuma de albahaca

Vegetales, consomé de pollo, tomate, aguacate, emulsión de crema de leche y albahaca croton de pan

Sherber de frutos rojos

Concentrado de frutos rojos como mora, fresa y frambuesa Dentro de canastilla de hielo con fresas en láminas.

Pechuga de pollo con crocante de jamón ibérico en salsa de uchuvas

Pechuga de pollo con corteza de jamón ibérico al horno, acompañado de nido de patatas,

Gelatina de melón y salsa de uchuvas.

Filet de res al tomillo con falso caviar de carne

Corazón de lomo de res grille, enriquecido con jugo de carne, falso caviar, sobre un risotto de setas y crocante de parmesano

Postre

Bizcuit de limón con crema de vainilla.