



## Menú de Gala

Precio: \$120.000

\*A seleccionar un entrada, un plato fuerte y un postre

### Entradas

- Carpaccio de pulpo, tierra de patacón y emulsión de aceitunas.
- Steak tartare con alcaparras fritas, alioli y pepinillos encurtidos
- Tiradito de salmón con emulsión de mostaza antigua y almíbar de maracuyá
- Carpaccio de lomo, mix de brotes crocantes de parmesano, aceite de oliva con infusión de mandarina
- Tentáculo de pulpo parrilla, tomates asados y puré de cilantro
- Ceviche de camarón con salsa caribeña
- Ceviche de pescado bañado en leche de coco

### Plato fuerte

- Salmón en crema de menta y limón, alcachofas y champiñones confitados
- Corvina en costra de espinaca y menta, arroz cremoso de tomates cherry con zanahorias babies
- Posta cartagenera con arroz de coco y plátano en tentación
- Steak de lomo de jamón serrano y vino, setas y guisantes al ajillo
- Mero con pomodoro, cus cus, mozzarella de búfala pepino europeo, aceite de oliva y tomates confitados
- Langostino con jalea de tamarindo, puré de papa al parmesano y zanahorias babies

### Postres

- Panacota de frutos rojos
- Tartaleta de limón, moras en almíbar y tierra de chocolate
- Tierra de almendras, maní, cremoso de chocolate, frutos rojos y merengue de vainilla
- Deconstrucción del clásico pie de coco (tierra de pasta quebrada, espuma de coco, crema de vainilla y almíbar de frutos rojos)