



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)