



7-Cursos

Sopa del Día

Carpaccio de Piña

Espinaca, prosciutto, tomates cherry, piñones, micro hierbas, vinagreta de jengibre y limón yuzu

Atún Tataki

Hojas mixtas, dátiles orientales, cebolla morada, remolacha, almendras tostadas, queso de cabra, sésamo, vinagreta de jengibre

Huevo Negro

Croqueta de risotto, crema de camarones, calamares, mayonesa de chile y limón

Filete Miñón 'Grass Fed'

Salsa de vino tinto, risotto de setas, esparrago blanco, croqueta de queso azul

Mil Hojas

Hojaldre horneado y presentado en capas rellenas de caramelo, crema de vaina de vainilla, ganache de vainilla, avellanas caramelizadas

Cortes fríos

Selección del Chef de embutido, queso, mermelada de la casa y pan artesanal

\$125 por persona | \$210 con maridaje de vinos (Elegido por el Sommelier)

Reservación Requerida.

El consumo de alimentos crudos o parcialmente cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.