

# 2020

THE BEST BEGINNING

## ☞ PASANTES ☞

- MEJILLONES CHALACA
- TERRINA DE CHAMPAÑA CON RELISH DE ENCURTIDOS.
- CONCHAS MARINAS GRATINADAS EN SALSA DE PIMIENTA VERDE
- DIP DE ESCABECHE DE ALCACHOFAS Y ALBAHACA CON CROSTINIS DE PIMIENTA

## ☞ TRILOGÍA DE ENTRADAS ☞

- CALAMARES REBOZADOS CON PEPERONCCINO, SALSA DE PAPRIKA Y CITRICOS
- TARTAR DE CORVINA AHUMADA CON MAYONESA DE CAVIAR Y GERMIANDOS DE CILANTRO
- ENDIVIAS RELLENAS DE QUESO AZUL Y PERAS BRASEADAS, RADIQUIO PARRILLADO EN REDUCCIÓN DE CARAMELO BALSAMICO Y ACEITE DE TRUFA.

## ☞ FUERTES A ELEGIR ☞

- SUPREMA DE PAVO RELLENA DE TOCINETA Y PATE, REDUCCIÓN DE OPORTO, PURE DE PAPA CRIOLLA Y QUESO FONTINA Y VEGETALES A LA MENTA.
- LANGOSTINOS GLASEADOS CON REDUCCIÓN DE TAMARINDO Y CIRUELA, CROCANTE DE MARAÑÓN Y CUCAYO CON VERDURAS A LAS CINCO ESPECIAS.
- FILETE DE CORVINA A LA PARRILLA, CREMA DE AZAFRAN Y GRANO MANIER. CARBONES DE YUCA AL ROJO VIVO Y ENSALADITA DE CUMQUAT

## ☞ MESA DE POSTRES ☞

- ECLER DE MARACUYÁ
- CHEESCALE DE DULCE DE LECHE Y COCO CROCANTE
- CHEESCAKE DE FRUTAS ESTACIÓN
- BISCOCHUELO ESPONJOSO DE BAILY
- CANASTA DE MESA PHILO RELLENAS DE NUECES

# \$900.000

VALOR POR PERSONA, IMP. CONSUMO INCLUIDO