

Te sugiere

ENTRADA

\$ 9.500 p.plato.

Crema de tomate con huevos de codorniz frito y bastones de tocino en nido de papas.

Loco en dos presentaciones.

Carpaccio de salmón con ciboulette y limoneta acompañado de camarón especiado con puré de palta.

Base de polenta dorada con verdura grillada y salsa mayo merkén.  *Vegano*

★ ★ ★ ★ ★

PLATO PRINCIPAL

\$ 18.900 p.plato.

Pasta criolla con conejo estofado.

Pollo tandoori acompañado de arroz al cilantro y zapallo italiano con hojas de la temporada.

Filete de salmón con cremosa salsa de ajo chilote, sobre quínoa primaveral y espárragos al oliva.

Humus de garbanzos con jardín de vegetales y verdura frita.  *Vegano*

★ ★ ★ ★ ★

POSTRES

\$ 8.500 p.plato.

Profiterol con craquelado, crema de naranjas y helado cítrico.

Po'e Isleño con helado de chupilca sobre stroisel de plátano.

Tiramisú sobre salsa de café con tulipa y helado de chocolate.

Cremoso de arroz con leche de coco sobre galleta de canela.  *Vegano*

★ ★ ★ ★ ★

BEBESTIBLES

Agua / Gaseosa / Café americano / Té / Infusiones.

VALOR \$28.900 p.p.