

“Museo Colonial”

ENTRADA

\$ 9.500 p.plato.

Crema de zapallo italiano con ragout de tomates con albahaca y crocante de perejil.

Ensalada con camarones especiados, palmito, tomate cherry y tostada.

Tataki de atún sobre puré de habas y ensalada de cochoyuyo.

Tomate gratinado sobre puré de zanahoria y mix de lechuguillas.  *Vegano*

★★★★★


PLATO PRINCIPAL

\$ 18.900 p.plato.

Filete de trucha meuniere sobre habas a la crema, salsa de alcaparras y brotes con algas en aceite de anchoas.

Medallones de pollo rellenos con champiñones sobre puré de papa cremoso y kale con tomate cherry en salsa de azafrán.

Churrasco de ternera acompañado de porotos con mazamorra y ensalada a la chilena.

Albóndigas veganas con chancao de papa y verduras al oliva.  *Vegano*

★★★★★

POSTRES

\$ 8.500 p.plato.

Cheesecake de chocolate blanco con arándanos y ragout de berries.

Kuchen de nuez con helado de dulce de leche.

Strudel de manzana con crema pastelera y helado de vainilla.

Panqueque de manzana y canela relleno con crema.  *Vegano*

★★★★★

BEBESTIBLES

Agua / Gaseosa / Café americano / Té / Infusiones.

VALOR \$28.900 p.p.