

Noche Boricua

Por Chef Ejecutivo Fernando Nieves
Chef invitada Tamara García

Menú 6 Cursos

AMUSE BOUCHE

Buñuelo de papa y yuca

Pastelillo de morcilla

PRIMER CURSO

Asopao de gandules, habas, salchillón, boyitas de guineo, mousse de aguacate y aceite de culantro.

SEGUNDO CURSO

Ceviche de capitán con parcha, servido con chips de yuca.

TERCER CURSO

Filete de bacalao en salsa de ajíes dulces, servido con pastel relleno de arroz boricua.

CUARTO CURSO

Fricasé de conejo con chocolate, servido con majado de apio criollo, malanga lila y aceite de trufa.

QUINTO CURSO

Por Pastry Chef Angélica Ruiz

Bizcocho de vainilla con ron de coco, mousse de coco, compota de piña, papaya y ralladura de coco.

\$90 por persona

**Impuestos y propina de 18% no incluidos.*

***Por favor informarle a su mesero de cualquier alergia o intolerancia.**

***Consumir alimentos crudos o parcialmente cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.**

