



MENÚ

San Valentín

APERITIVO

Copa de Espumante, Viña Undurraga.

APETIZZER

OSTIONES BATAYAKI

Ostiones gratinados con queso parmesano y salsa batayaki (mantequilla clarificada, togarashi y sake).

ENTRADA

Láminas de locos, acompañado con mousse de palta, quinoa pop, crocante de camote, leche de tigre de mandarina y aceite de rocoto.

Maridaje: Copa de Chardonnay, Viña Los Boldos.

FONDO

Merluza austral a la plancha con puré de setas trufado, fondo de alcachofas salteadas y salsa beurre blanc

Ó

Lomo vetado a las Brasas en cuna de pastelera de choclo y salsa de arándanos.

Maridaje: Carmenere y/o Cabernet Sauvignon Gran Reserva, Viña Los Boldos.

POSTRE

Volcán de chocolate con corazón de caramelo, acompañado de helado de baileys y frutos rojos.