



CENAS MARIDAJE

GRANDES TERRUÑOS

Appetizer

Mandarina - Un Trampantojo de queso búfala con sabor a naranja, nitro gel de limón y albahaca

Entrada

Wafle de espinaca acompañado de camarón al ajillo, esfera de tomates, pesto de albahaca, mix de hojas y polvo de tomates

Sorbete

Havana Daikiri

Principal

Garrón de cordero y polvo de avellanas acompañado de puré de habas y caviar de cebolla morada

Postre

Pastel de amapolas con ganache de chocolate blanco y guindas acidas

INCLUYE ADICIONAL

1 pisco sour Gobernador o espumante estelado

1 copa de maridaje con cada tiempo (4)

1 té, café o infusión

Estacionamiento liberado, sujeto a disponibilidad

PRECIO \$49.000 POR PERSONA

JUEVES - OCTUBRE 19.30 HORAS



MIGUEL TORRES
Pioneer in Chile since 1979



Chile

+ info: www.noihotels.com | +562 2941 8100 | supervisorayb@noihotels.com

