

Te sugiere


ENTRADA

\$ 9.500 p.plato.

Crema de papa acompañada de zucchini y brandada de salmón.

Loco en dos presentaciones.

Ensalada de camarones especiados, palmitos y tomate cherry y tostada.

Carpaccio de zapallo italiano con pebre de champiñón.  *Vegano*

★★★★★


PLATO PRINCIPAL

\$ 18.900 p.plato.

Costillar a la Chilena, acompañado de puré de papa picante y espinaca salteada.

Filete de pescado sobre garbanzos salteados con tomate, albahaca y palta, acompañado de ensalada de algas en aroma de ají.

Pierna de cordero sobre risotto de champiñón y mix de hojas al oliva.

Canelones rellenos con quínoa primaveral y salteado oriental.  *Vegano*

★★★★★

POSTRES

\$ 8.500 p.plato.

Pie de limón grtinado con helado de manjar.

Torta de chocolate con mermelada de frambuesas con helado de chocolate.

Crème Brûlée de canela y naranja con helado de frutilla.

Tarta de frambuesas con crocante de avena y almendras.  *Vegano*

★★★★★

BEBESTIBLES

Agua / Gaseosa / Café americano / Té / Infusiones.

VALOR \$28.900 p.p.