

The **MACALLAN
EXPERIENCE**

C A N A P É S

Stuffed celery with roasted octopus served with roasted tomato sauce
Puff pastry with duck sausage and roasted apple with spices
Mini beef rib taco with a smoky seasoning and a light touch of salsa
BBQ accompanied by fresh cheese and chipotle cream

The Macallan Double Cask 12

F I R S T C O U R S E

FRESH SALMON FILLET

Cooked on one side creates two different textures served with a
crunchy salmon skin and salmon caviar complemented with a fused avocado oil
with lemon, red pepper, garlic, fennel, and thyme, accompanied by a broad bean puree and strawberries

The Macallan Double Cask 15

S E C O N D C O U R S E

MEDIUM ROAST LAMB FILLET

glazed with mustard and a layer of toasted pistachio,
fresh oregano and toasted bread served with garlic confit cream and accompanied
by a ragout of tomato, potatoes, yellow tomatoes, and Brussels sprouts

The Macallan Sherry Oak 18

T H I R D C O U R S E

SPICE SPONGE CAKE

whipped ginger ganache, ganduja chocolate cream, and a crust
of dark chocolate served with fresh fruits and vanilla sable

The Macallan Rare Cask

\$175 PER PERSON

Taxes and Gratuities are not included.
Reservation required.



The MACALLAN
EXPERIENCE

C A N A P É S

Rellenos de apio con pulpo rostizados servido con salsa de tomate asado
Pastelillos de masa de hojaldre con embutido de pato y manzana rostizada con especias
Mini taco de carne de costilla de res con un condimento ahumado y un suave toque de salsa
BBQ acompañado de queso fresco y crema de chipotle

The Macallan Double Cask 12

P R I M E R C U R S O

FILETE DE SALMÓN

Cocinado por un solo lado creando dos texturas distintas servido con un crujiente de piel de
Salmon y caviar de Salmon y complementado con un aceite de aguacate fusionado
con limón, pimienta roja, ajo, hinojo y tomillo acompañado de un pure de habas y semillas de pajuil

The Macallan Double Cask 15

S E G U N D O C U R S O

FILETE DE CORDERO

Asado a término medio, glaseado con mostaza y una capa de pistacho tostado,
orégano fresco y pan tostado servido con una crema de ajo confitado y
acompañado de un ragú de tomate, papas, tomates amarillos y col de Bruselas

The Macallan Sherry Oak 18

T E R C E R C U R S O

BIZCOCHO DE ESPECIAS

Ganache batida de jengibre, crema de chocolate ganuja y una corteza de chocolate
amargo servido con frutas frescas y sable de vainilla

The Macallan Rare Cask

\$ 175 POR PERSONA

No incluye impuestos o propinas.

Se requiere reservación.