



Menú verano 2026

Precio: \$2,190.00

Primer tiempo:

Coctail de bienvenida canapes y clericot
Crostinis de salmón ahumado y queso regional
Brochetas de filete de res marinadas en champagne y curry
Champiñones sellados y rellenos de sus tallos
Clericot tinto y blanco

Segundo tiempo:

Ensalada caprese con arugula y queso mozzarella fresco. Arriba nuez garapiñada, piñón tostado y fresa. Aderezo cítrico y balsámico

Tercer tiempo:

Pechuga de pollo rellena de verdes, sellada y horneada bañada en salsa de cúrcuma y hierbas finas sensación de la temporada. Acompañada de terrina de raíces y vegetales del valle

Cuarto tiempo:

Chocorol de moka acompañado de mousse de fresa con crumble de nuez, macarrón y coulis de frutos rojos