



## Menú Pinot Noir (3 tiempos)

Precio: \$400.00

### Entremes:

Carpaccio de res con pan melva  
Carpaccio de salmón con vinagreta  
Tabla de quesos con miel, almendras, nuez y uvas  
Empanadas

### Entrada:

Crema de hongo portobello  
Suprema de elote con su grano  
Crema de pimientos con croutones al pesto  
Sopa de hongos acompañados de un crouton gratinado  
Jugo de carne con pico de gallo

### Plato fuerte:

Lonja de salmón en salsa de crustáceos  
Salmón en salsa de langosta  
Albóndiga de sirloin envuelto en tocino relleno de jamón, queso y espinacas  
Corte de cabrería al grill  
Medallón de rebay al grill  
Pechuga de pollo envuelta en jamón serrano con espejo en salsa pomodori fresco (va rellena de queso mozzarella y espinacas)  
Pechuga de pollo al gratín  
Pechuga a la cordon bleu  
Lomo de cerdo menchado de frutos rojos en salsa de chipotle  
Medallones de filete de cerdo en salsa demi glace

### Guarniciones:

Puré de papa al gratin  
Papas cambray salseadas con hierbas finas

# Las Cavas de Mendiola

---

Papa al horno  
Brócoli en salsa holandesa  
Atado de espárragos  
Fetuccini al burro  
Pasta al comodoro  
Verduras california