



## Menú degustación

Precio: \$1,400.00

### Menú degustación:

Capuccino de alcachofa con espuma de tomate rostizado y aceite de piñón

Taco ceremonial chile pasilla relleno de conejo confitado envuelto en una tortilla ceremonial con  
pure de aguacate y crema

Atún sellado sobre pure de toronja y bañado en salsa de frutos rojos y garambuyo

Entrecot a baja temperatura montado sobre espejo de pure de foie grass bañado en jugo de carne  
acompañado de ensalada

Tarta de queso con pallete de barquillo y sorbete de frutos rojos