

Cena emplatada

Precio: $2,600.00

Primer tiempo

Melón prensado, prosciutto, queso burrata y verduras
Tiradito de kampachi, salsa de ají amarillo y maracuyá, y salsa criolla
Remolacha curada a la plancha, jamón de pechuga de pato, acedera y eneldo
Ensalada de tomates heirloom, albahaca, pesto, almendras tostadas
Ensalada de quinoa, higos, aceite de oliva, hinojo, frambuesas y remolacha
Ensalada de kale y verduras, tomates cherry, rábano, nueces pecanas tostadas, aderezo cítrico
Carpaccio de ternera, queso parmesano, aderezo de rúcula y limón
Ensalada mas olas, atún curado, aderezo balsámico de soja

Plato fuerte

Solomillo de ternera, puré de pimiento rojo asado, puerros confitados
Langostinos jumbo, limón y alcaparras, risotto
Bistec de nueva york a la parrilla, polenta cremosa, salsa de vino, hojas de la huerta salteadas
Pulpo a la parrilla, edamame, hinojo y cebolla en salsa de cebolla
Pato madurado en seco, puré de zanahoria y vainilla, y salsa de chocolate tabasco
Pollo de corral, mantequilla de semillas de mostaza curada, puré de boniato y brócoli salteado con romero, tomillo y salvia (g/d)
Carrilleras de ternera, salsa de champiñones mixtos, polenta cremosa, zanahorias y cilantro fresco
Costilla asada a fuego lento, jugo, puré de zanahoria y tomillo, verduras de la huerta

Vegetariano

Berenjena asada con ajo y hierbas, salsa de pimienta negra sobre puré de camote.
Filete de coliflor, salsa de coco y azafrán.
Tamal de huitlacoche, salsa verde.
Tofu marinado en soya, salsa agridulce, ensalada de col.