



MENÚ TRES TIEMPOS PREMIUM

Precio: \$1,070.00

Entradas:

Ceviche Macho

Pescado jurel marinado en leche de tigre con mayonesa de miso, acompañado de chicharrón de puerco y salsa macha emulsionada.

Pulpo zarandeado y guacamole

Base de guacamole cremosito, acompañado de pulpo zarandeado, cocinado en horno de carbón.

Carpaccio de Res

Finas láminas de filete de res, sellado y condimentado con pimienta, mostaza dijon y paprika. Acompañado de un tapenade, pesto rojo, avellana tostada, arúgula, parmesano y delicioso pan de semillas.

Platos fuertes:

Pescado zarandeado Çuina

Hoja de plátano y verduras de la huerta

Short rib en salsa de chiles y esquites

Short Rib glaseado con salsa de chiles, esquites tatemados y cebollas caramelizadas.

Filete a las Brasas en jus de carne

Filete de res acompañado de puré de papa y verduras caramelizadas.

Postres

Mil hojas

Hojaldre caramelizado, crema de vainilla, toffee salado, frambuesas y berries, acompañado de sorbete de frutos rojos.

Flan Çuina

El flan más cremosito, acompañado de crema montada y frutos rojos.

Crema catalana

Quemada con side de carquiñolis.

Tiramisú

Bizcocho bañado de café. Crema de queso mascarpone y cacao.