

CENA
Jueves
19hrs - 22hrs

Sopa de Arvejas

*Untuosa crema de arveja perfumada con menta de nuestro jardín,
servida con croûtons.*

Filete de Reineta

*Filete de reineta preparado a la plancha. Acompañado de lentejas a la crema,
vino tinto, pimentón y cebollín en rodajas finas. Decorado con mantequilla tres
hierbas, y coulis de albahaca.*

Ris à l'Amande

*Postre de arroz, crema Chantilly y almendras picadas finamente, perfumado de
naranja y vainilla natural de México. Servido con su salsa tibia de guinda
ácida con un toque de porto.*

Con tu cena te ofrecemos:

Una jarra de agua mineral, café o té y nuestro Bajativo casero.

Menú 1
entrada, plato principal y postre

16.000 \$

Sólo entrada

4.500 \$

Menú 2
plato principal y postre

13.000 \$

Sólo plato principal

10.500 \$

Sólo postre

4.500 \$

Descorche: 5.000 \$

CENA
Viernes
19hrs - 22hrs

Salmon Ahumado

Pan de centeno montado de lechuga y lámina de salmón ahumado, con una salsa fría a base de mostaza y miel perfumada al eneldo.

Carne de Res

Steak de tomo liso de 250 gr preparado a la plancha decorado con mantequilla tres hierbas. Acompañado de polenta horneada con queso de cabra de la Patagonia, y champiñon y cebollin salteados.

Crème Brulée

Cremoso postre tradicional caramelizado, con perfumes de lavanda de nuestro jardín.

Con tu cena te ofrecemos:

Una jarra de agua mineral, café o té y nuestro Pajativo casero.

Menú 1
entrada, plato principal y postre

16.000 \$

Sólo entrada

4.500 \$

Menú 2
plato principal y postre

13.000 \$

Sólo postre

4.500 \$

Sólo plato principal

10.500 \$

Descorche: 5.000 \$

CENA
Sábado
19hrs - 22hrs

Ensalada del Chef

Fresca ensalada mixta con manzana verde y queso azul, decorada con almendras tostadas. Acompañada de pan casero.

Tagliatelle con Camarones

Pasta elaborada en casa, con camarones ecuatorianos en salsa a la crema y vino blanco, con champiñon y cebollin, a perfumes de cítricos. Decorado con coulis de cítricos y albahaca, y queso de cabra de la Patagonia recién rallado.

Crêpe Belle Hélène

Crêpe con peras preparadas en reducción de vino blanco y vainilla, helado casero de vainilla y salsa tibia de chocolate de Perú 60%.

Con tu cena te ofrecemos:

Una jarra de agua mineral, café o té y nuestro pajativo casero.

Menú 1
entrada, plato principal y postre

16.000 \$

Sólo entrada

4.500 \$

Menú 2
plato principal y postre

13.000 \$

Sólo plato principal

10.500 \$

Sólo postre

4.500 \$

Descorche: 5.000 \$