

CENA
Jueves
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 citricos. Decorado con coulis de citricos y albahaca, y queso de cabra de la Patagonia recién rallado.

Ris à l'Amande

Postre de arroz, crema chantilly y almendras picadas finamente, perfumado de naranja y vainilla. Servido con 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

17.000 \$

Sólo entrada

4.500 \$

Menú 2
plato principal y postre

14.000 \$

Sólo plato principal

11.500 \$

Sólo postre

4.500 \$

Descorche: 5.000 \$

CENA
Viernes
19hrs – 22hrs

Jamón de Verano

Melón, damasco y arándanos con jamón serrano, perfumado con aceite de hierbas aromáticas. Servido con pan crujiente con aceite de aji.

Filete de Reineta

Reineta con crust de hierbas y almendras. Acompañado de cous-cous con pasas y naranja, y una cremosa salsa perfumada al limón.

Tiramisù Frutilla

Postre con crema mascarpone, biscocho liviana y frutilla. Perfumado con un toque de Artemisa late harvest y decorado con polvo de cacao puro.

Con tu cena te ofrecemos:

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

Menú 1
entrada, plato principal y postre

17.000 \$

Sólo entrada

4.500 \$

Menú 2
plato principal y postre

14.000 \$

Sólo plato principal

11.500 \$

Sólo postre

4.500 \$

Descorche: 5.000 \$

CENA
Sábado
19hrs – 22hrs

Salmon Ahumado

Láminas de salmón ahumado chileno, con pomelo rosado, queso cremoso al limón, y aceite de hierbas aromáticas. Servido con pan crujiente con aceite de aji.

Lomo Liso

Steak de lomo liso de 250 gr preparado a la plancha. Acompañado de gnocchi caseros en salsa cremosa de dos quesos decorados con coulis de albahaca, y una ensaladita de beterraga con vinaigrette a la mostaza.

Crème Brûlée

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 bajativo casero.

Menú 1
entrada, plato principal y postre

17.000 \$

Sólo entrada

4.500 \$

Menú 2
plato principal y postre

14.000 \$

Sólo plato principal

11.500 \$

Sólo postre

4.500 \$

Descorche: 5.000 \$