



ALMUERZO

ENTRADA

- . Mozzarella de búffala con tomatitos cherry, albahaca, almendras, tomates secos y aceite de olivas.
- . Caldereta de tomates asados a la leña con crutones rústicos.
- . Ensalada de quinoa con pepino, tomate, hierbabuena.

PLATO FUERTE

- . Pechuga de pollo a la parrilla con salsa de piña o alioli de ajonjolí con spaghetti provenzal de zuquinis y pesto.
- . Pasta con polpo e gamberetti.
- . Pasta provenzal - variedad de vegetales, zucchini, zanahoria, cebolla roja, espárragos, tomates cherry, champiñones, aceite de oliva.

POSTRE

- . Tradicional tiramisú.
- . Mini mousse de chocolate.
- . Copa de frutas verdes con jengibre y lychees.

VALOR DEL ALMUERZO: \$ 45.000

No incluye líquidos ni propina.

CENA

ENTRADA

- . Crema de hongos.
- . Burrata de búffala al horno en fonduta de tomates y aceitunas.
- . Caldereta de tomates a la leña con crema, albahaca y crutones rústicos.

PLATO FUERTE

- . Salmón a las brasas en cama de espinaca sauté espárragos y mantequilla blanca de limón y papa trufada.
- . Fino lomo a la pimienta, sobre puré de papa amarilla y reducción de vino tinto o papa trufada.
- . Rissotto di funghi hongos porcini, portobello y champiñones con pure y aceite de trufa, reducción de vino tinto.

POSTRE

- . Mini canolis de arequipe con gelato de maní salado y salsa de frutos rojos.
- . Tartaletta de amaretto y oreo con salsa de nutella.
- . Sorbete de limoncello con shot de vodka y hierbabuena.

VALOR DE LA CENA: \$ 65.000

No incluye líquidos ni propina.

