

TINTOS & BLANCOS

Estilo Mediterráneo

Menú Cata

3 Tiempos

Incluyen guía del Chef

Sommelier tiene un costo adicional de \$120

Menú #1

Por persona \$44 i.i.

Marqués de Riscal Verdejo, D.O. Rueda - España

Tartar de atún con vinagreta de cas y crujiente de camote al eneldo

Carmelo Roderó 9 Meses, D.O. Ribera del Duero - España

Corte de Picaña con reducción de romero con hongos crimini,
servido con pastel de yuca y ñampi, guisantes salteados con pancetta

Cava Segura Viudas Semi Seco, D.O. Penedés - España

Crema catalana con infusión de romero

Menú #2

Por persona \$44 i.i.

Amaru Malbec – Torrontés Rosé, Argentina

Ceviche de salmón con limón mandarina, cebolla morada y cas servido con chips de tubérculos

Sibaris Carménère, Chile

Pechuga de pollo rellena de tomates secos y nueces con velouté de chile morrón sobre lecho de papas estilo Boulanger

Prosecco Cinzano, Italia

Profiteroles con ganache de frutos rojos

Menú #3

Por persona \$46 i.i.

La Chamiza Polo Professional Malbec, Argentina

Salmón al horno, servido tibio sobre lecho de arúgula y nueces caramelizadas con aderezo de queso azul

Caliterra Tributo Carménère, Chile

Filet Mignon de res horneado con salsa de ciruelas confitadas, pimiento asado y risotto ai funghi

Nederburg Late Harvest, Sudáfrica

Queque tibio de chocolate con ganache y uvas confitadas