

TINTOS & BLANCOS

Estilo Mediterráneo

Menú Cata

3 Tiempos

Incluyen guía del Chef y Sommelier

Menú #1

Por persona \$44 i.i.

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

Tartar de atún con chicharrón de arroz y mayonesa de naranja

Dehesa La Granja, Tierras de Zamora - España

Lomo ancho de res caramelizado, puré de guisantes y hierbabuena, papas salteadas

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

Crema de mascarpone y naranja con polvo de moras

Menú #2

Por persona \$44 i.i.

Amaru Malbec–Torrontés Rosé, Argentina

Carpaccio de corvina con aderezo de mandarina y jengibre, chips de arroz y sésamo

Sibaris Carménère, Chile

Suprema de pollo con mantequilla de tomates deshidratados,
chile dulce confitado y papa “corcho”

Prosecco Cinzano, Italia

Tostadas Brioche con helado casero de vainilla y caramelo

Menú #3

Por persona \$46 i.i.

La Chamiza Polo Professional Malbec, Argentina

Ravioles de salmón con crema de pistacho y limón, ciruelas al pimentón de La Vera

Caliterra Tributo Carménère, Chile

Asado de tira de res confitado, espuma de chile morrón con pimienta negra,
hongos confitados y fetuccini

Nederburg Late Harvest, Sudáfrica

Queque tibio de chocolate con ganache y uvas caramelizadas