

# TINTOS & BLANCOS

*Estilo Mediterráneo*

## Menú Cata

## 4 Tiempos

Incluyen guía del Chef

Sommelier tiene un costo adicional de \$120

\*\*\*\*

## Menú #1

Por persona \$50 i.i.

Marqués de Riscal Verdejo, Rueda - España

Tartar de pez vela con vinagreta de cas y crujiente de camote al eneldo

Finca Las Moras Malbec, Argentina

---

Nigiris de tiquisque con tempura de pollo y salsa agridulce de naranja

Sibaris Reserva Especial Carménère, Chile

---

Punta de solomo "Sous Vide" en salsa de pimientos,  
con falso risotto de maíz, ayote y chile morrón

Prosecco Dry Cinzano - Italia

---

Semifreddo de mango "frito"  
con mousse de piña y jarabe de guayaba

## Menú #2

Por persona \$49 i.i.

### Calvet Semillon-Sauvignon Blanc, Francia

---

Atún sellado al sartén con infusión de cítricos  
sobre lecho de juliana de vegetales

### Broquel Malbec, Argentina

---

Pechuga de pollo rellena de ciruelas y frutos secos  
con salsa de romero sobre risotto cremoso

### Tarapacá Reserva Cabernet Sauvignon, Chile

---

Medallón de lomo de res con espuma de chile morrón  
sobre papas salteadas al tomillo

### Cava Segura Viudas Semi Seco, Penedés - España

---

Profiteroles con ganache de frutos rojos

## Menú Cata #3

Por persona \$51 i.i.

### Marqués de Riscal Verdejo, Rueda, España

---

Carpaccio de dorado con pesto de culantro coyote y tostadas de pan casero

### Catena Malbec, Argentina

---

Lomo de cerdo romescado con pastel de calabaza y ciruelas

### Tarapacá Gran Reserva Carménère, Chile

---

Corte de picanha con salsa de chile morrón  
sobre risotto con trilogía de hongos

### Nederburg Late Harvest, Sudáfrica

---

Queso Brie en pasta de filo sobre compota de piña y manzana

## Menú Cata #4

Por persona \$52 i.i.

Leyda Sauvignon Blanc, Chile

---

Carpaccio de pulpo tibio con vinagreta de cítricos

Rodney Strong Pinot Noir, Russian Valley, EE.UU.

---

Salmón a la parrilla con pesto Calabrese sobre nido de espagueti integral

Carmelo Rodero 9 Meses, Ribera del Duero - España

---

Lomo ancho de res con salsa de chocolate y miel de maple,  
papas en rodajas estilo boulangère y ratatouille provenzal

Gancia Asti Spumante, Italia

---

Pastel de queso fresco con moras

## Menú Cata #5

Por persona \$50 i.i.

Vinos de Europa

Vinho Verde Casal Garcia, Portugal

---

Salpicón de mejillones y pulpo con vinagreta de cítricos

Ruffino Chianti Classico DOCG, Toscana, Italia

---

Roulade de pechuga de pollo con moras confitadas  
y pastel de maiz con queso parmesano

Carmelo Rodero 9 Meses, Ribera del Duero - España

---

Lomito al horno en lonjas con reducción de vino tinto y uvas confitadas,  
papas al tomillo y pisto manchego

Mouton Cadet Reserve, Sauternes, Francia

---

Coulant de chocolate tibio sobre compota de frutos rojos