

# TINTOS & BLANCOS

*Estilo Mediterráneo*

## Menús Catas

### 4 Tiempos

Incluyen guía por Sommelier y Chef

\*\*\*\*

## Menú Cata #1 Por persona \$48 i.i.

**Durbanville Hill Chardonnay, Sudáfrica**

---

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

**Sibaris Carménère, 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 #2 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**

---

Lomito 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 #3 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 #4 Por persona \$50 i.i.

## Vinos de Europa

---

### **Vinho Verde Casal Garcia, Portugal**

Ensalada de mejillones y pulpo con cebolla, arúgula y aderezo mediterráneo

---

### **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**

Lomo de aguja con finas lonjas con reducción de vino tinto y uvas confitadas, papas al tomillo y pisto manchego

---

### **Mouton Cadet Reserve, Sauternes, Francia**

Coulant de chocolata tibio sobre compota de frutos rojos