

TINTOS & BLANCOS

Estilo Mediterráneo

Menú Cata

4 Tiempos

Incluyen guía del Chef y Sommelier

Menú #1

Por persona \$50 i.i.

Tavernello Pinot Grigio - Italia

Ceviche de corvina con mayonesa de ají y chips de papa

Finca Las Moras Malbec, Argentina

Pechuga de pollo rostizada con emulsión de naranja y zacate limón
con gnocchi de camote

Calvet Vin de Pays d'Oc, Francia

Lomo ancho cocinado al estilo Sous-Vide, sabayón de chile morrón,
puré de ayote y pappardelle de zuquini

Espumante Undurraga Brut - Chile

Tartar de mango, caramelo de maracuyá con mousse de limón y hierbabuena

Menú #2

Por persona \$49 i.i.

Calvet Classic Bordeaux Blanco, Francia

Atún en costra de hierbas, gel de limón y hierbabuena
con ensalada de zanahoria y papaya picante

Broquel Malbec, Argentina

Brocheta de pechuga de pollo, salsa de ciruelas y pasas,
polenta cremosa y crocante de nueces

Tarapacá Reserva Cabernet Sauvignon, Chile

Medallón de lomo de res rostizado con jus de carne, papa “corcho”
chile morrón relleno de vegetales y queso feta

Cava Segura Viudas Semi Seco, Penedés - España

Marsh Mellow de frambuesa con coulis de fresa y granizado de mora

Menú Cata #3

Por persona \$51 i.i.

Marqués de Riscal Verdejo, Rueda, España

Carpaccio de merlin con cherries marinados en vinagre de arroz, chips de culantro

Catena Malbec, Argentina

Ravioliones fritos rellenos de lomo de cerdo y ciruelas, bouillon de calabaza y jengibre

Tarapacá Gran Reserva Carménère, Chile

Lomo ancho de res al estilo Sous-Vide, sabayón de chile morrón y vino tinto,
puré de hongos, mini vegetales y espárragos

Nederburg Late Harvest, Sudáfrica

Pasta filo rellena de queso cabra, higos y coulis de manzana roja

Menú Cata #4

Por persona \$52 i.i.

Leyda Sauvignon Blanc, Chile

Carpaccio de pulpo con aderezo de yogur y limón confitado

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

Gyosas de salmón en caldo de albahaca y zacate de limón con wok de vegetales

Dehesa La Granja, Tierras de Zamora, España

“Pastel” de rabo de toro con espuma de camote, arena de brócoli y semillas de papaya

Gancia Asti Spumante, Italia

Panna cotta de mango, granizado de mora y tuille de almendra

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

Yakitori de pavo con soya y miel, risotto falso de maíz, romanesco y emulsión de moras

Dehesa La Granja, Tierras de Zamora, España

Lomito de res rostizado, emulsión de albahaca, waffle de aceitunas y cazuela verde

Mouton Cadet Reserve, Sauternes, Francia

Coulant de chocolate blanco con corazón de frutos rojos