

TINTOS & BLANCOS

Estilo Mediterráneo

Menú Cata 5 Tiempos

Incluye guía por Sommelier y Chef

TINTOS & BLANCOS

Estilo Mediterráneo

Opción #1 Por persona \$60 i.i.

Aliwen Reserva Chardonnay

Valle de Curico, Chile

Carpaccio de pulpo con vinagreta de cítricos con hierbabuena

Sibaris Reserva Carménère

Valle del Maipo, Chile

Pechuga de pollo rellena de tomates secos con salsa suprema de albahaca sobre papas al tomillo

Broquel Malbec

Valle de Uco, Argentina

Lomito de res con salsa de vino tinto y uvas confitadas,
servido con gratin Dauphinoise y canasta de vegetales

Trapiche Reserve Cabernet Sauvignon

Mendoza, Argentina

Paletilla de cordero cocinada en su jugo estilo Sous-Vide
sobre salteado con camote, ayote, papa semilla, zanahoria y apio

Undurraga Brut

Valle Central, Chile

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

TINTOS & BLANCOS

Estilo Mediterráneo

Opción #2 Por persona \$66 i.i.

**Lindemans Bin 65 Chardonnay,
*South Australia***

Risotto con calabaza, camarones y tomate confitado

**Caliterra Tributo Carménère
*Valle de Colchagua, Chile***

Steak de salmón dorado al sartén con especias y timbale de vegetales asados

**Catena Malbec
*Mendoza, Argentina***

Roast Beef de lomo de res con salsa de vino tinto, tomate cherry confitado y croquetas de risotto

**Fond de Cave Reserva Cabernet Sauvignon
*Mendoza, Argentina***

Pechuga de pato dorada al sartén con salsa de frutos rojos sobre cremosa polenta con parmesano

**Calvet Reserve du Ciron
*Sauternes, Francia***

Coulant de chocolate Esponjoso bizcocho tibio relleno de chocolate fundido, sobre una compota de frutos rojos y helado de vainilla con Amarula Cream

TINTOS & BLANCOS

Estilo Mediterráneo

Opción #3 Por persona \$68 i.i.

Babich Sauvignon Blanc

Marlborough, Nueva Zelanda

Ceviche de atún con moras, jengibre, hinojo y caviar de passoa

Chapoutier Petit Ruche

Valle del Ródano, Francia

Salmón con hierbas en pasta de hojaldre sobre lecho de juliana de vegetales con mostaza de Dijon

Robert Mondavi Private Selection Merlot

California, EE.UU.

Lomito de cerdo con salsa de ciruelas, vegetales a la parrilla y arancini

Ramón Bilbao Reserva

Rioja, España

Rib Eye Choice a la parrilla con reducción de vino tinto, papas torneadas y vegetales asados

Cava Seguras Viudas Reserva Semi Seco

Penedés, España

Sorbete de flor de Jamaica y limón con piña gelatinizado