

TINTOS & BLANCOS

Estilo Mediterráneo

Menú Cata

5 Tiempos

Incluye guía del Chef Ejecutivo

Sommelier tiene un costo adicional de \$120

Opción #1

Por persona \$64 i.i.

Aliwen Reserva Chardonnay

Valle de Curico, Chile

Salpicón de pulpo y camarones con vinagreta de cítricos con hierbabuena

Sibaris Reserva Carménère, *Valle del Maipo, Chile*

Pechuga de pollo rellena de tomates secos con espuma de chile morrón sobre papas al tomillo

Broquel Malbec, *Valle de Uco, Argentina*

Lomito de res al horno, cortado en lonjas, con salsa de vino tinto y uvas confitadas,
servido con gratin Dauphinoise de yuca y ñampi y vegetales salteados

Trapiche Reserve Cabernet Sauvignon, *Mendoza, Argentina*

Rack de cordero sellado al sartén y horneado, costra de semillas de marañón y romero, servido con su jugo, servido con risotto con hongos y salteado de papaya verde y tiquisque

Undurraga Brut, *Valle Central, Chile*

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

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 s y timbale de vegetales asados

Catena Malbec, *Mendoza, Argentina*

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

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

Opción #3

Por persona \$68 i.i.

Babich Sauvignon Blanc, *Marlborough, Nueva Zelanda*

Ceviche de atún con moras, jengibre, hinojo y chips de camote

Chapoutier Petit Ruche, *Valle del Ródano, Francia*

Salmón con hierbas 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 parilla y arancini

Ramón Bilbao Reserva, *Rioja, España*

Punta de solomo al horno cortada en lonjas con reducción de vino tinto, papas y vegetales asados

Cava Seguras Viudas Reserva Semi Seco, *Penedés, España*

Granité de flor de Jamaica y limón con piña gelatinizado