

# TINTOS & BLANCOS

*Estilo Mediterráneo*

## Menú Cata 5 Tiempos

Incluye guía del Chef Ejecutivo y Sommelier

\*\*\*\*

### Opción #1

Por persona \$64 i.i.

\*\*\*\*

Aliwen Reserva Chardonnay, *Valle de Curico, Chile*

---

Tartar de corvina con granizado de limón y culantro, chips de sesamo

Sibaris Reserva Carménère, *Valle del Maipo, Chile*

---

Gyosas de pollo en caldo de tomate y Cachaça 51 con espuma de chile morrón

Broquel Malbec, *Valle de Uco, Argentina*

---

Medallón de lomito de res con aire de vino tinto, uvas caramelizadas

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

---

Rack de cordero con granola mediterránea, espárragos verdes en tempura, espinacas, puré de papa con mascarpone y jus ahumado con romero

Undurraga Brut, *Valle Central, Chile*

---

Piña rostizada con helado de vino espumante

# Opción #2

Por persona \$66 i.i.

\*\*\*\*

---

## Lindemans Bin 65 Chardonnay, *South Australia*

Carpaccio de camarón con burrata de búfala,  
gel de zanahoria y cardamomo

---

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

Raviolones de salmón en caldo de repollo morado con jengibre, salteado de arverjas chinas

---

## Catena Malbec, *Mendoza, Argentina*

Short Ribs de res confitado con costra de frutos rojos,  
arroz de Sushi frito y pinchos de vegetales

---

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

Pechuga de pato con zanahorias confitadas, croquetas de plátano madura ligeramente picantes,  
puerro frito y caramelo de balsámico y especias

---

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

Piña Colada “destructurada”

# Opción #3

Por persona \$68 i.i.

\*\*\*\*

**Babich Sauvignon Blanc, *Marlborough, Nueva Zelanda***

---

Carpaccio de atún con granizado de jengibre,  
pepino marinado en Tequila Milagro, chips de plátano verde

**Chapoutier Petit Ruche, *Valle del Ródano, Francia***

---

Pulpo con salsa de ají y apio, crocante de marañón sobre nido de fetuccini

**Robert Mondavi Private Selection Merlot, *California, EE.UU.***

---

Suprema de pollo con mantequilla de hierbas,  
papa Dauphine y salteado de espárragos con jus de frutos rojos

**Ramón Bilbao Reserva, *Rioja, España***

---

Picanha a la parrilla con sabayón de vino tinto, timbale de ratatouille y papas al ajo

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

---

Espuma de crème brûlée, macedonia de frutos rojos y crumble