

# MENÚ CATA

3 TIEMPOS / INCLUYEN GUÍA DEL CHEF Y SOMMELIER

## MENÚ #1 • POR PERSONA \$44 I.I.

• **Marqués de Riscal Verdejo, D.O. Rueda - España**

Tartar de atún con chicharrón de arroz y mayonesa de naranja

• **Dehesa La Granja, Tierras de Zamora - España**

Lomo ancho de res caramelizado, puré de guisantes y hierbabuena, papas salteadas

• **Cava Segura Viudas Semi Seco, D.O. Penedés - España**

Crema de mascarpone y naranja con polvo de moras

## MENÚ #2 • POR PERSONA \$44 I.I.

• **Amaru Malbec-Torrentés Rosé, Argentina**

Carpaccio de corvina con aderezo de mandarina y jengibre, chips de arroz y sésamo

• **Sibaris Carménère, Chile**

Suprema de pollo con mantequilla de tomates deshidratados, chile dulce confitado y papa "corcho"

• **Prosecco Cinzano, Italia**

Tostadas Brioche con helado casero de vainilla y caramelo

## MENÚ #3 • POR PERSONA \$46 I.I.

• **La Chamiza Polo Professional Malbec, Argentina**

Ravioles de salmón con crema de pistacho y limón, ciruelas al pimentón de La Vera

• **Caliterra Tributo Carménère, Chile**

Asado de tira de res confitado, espuma de chile morrón con pimienta negra, hongos confitados y fetuccini

• **Nederburg Late Harvest, Sudáfrica**

Queque tibio de chocolate con ganache y uvas caramelizadas

# 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 lomito 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 #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

## TINTOS & BLANCOS

- ***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 #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 #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

# MENÚ CATA

5 TIEMPOS / INCLUYEN GUÍA DEL CHEF Y SOMMELIER

## MENÚ #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 lomo 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

## MENÚ #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"

## MENÚ #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 fettuccini

• ***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

# MENÚS CON BEBIDAS

PRECIO POR PERSONA ₡17,240 (**₡21,205.20 I.I.**)

**INCLUYE:** UNA ENTRADA, UN PLATO FUERTE, UN POSTRE, 1 JUGO NATURAL Y 1 COPA DE VINO POR PERSONA, O 2 JUGOS O 2 COPAS DE VINO

Seleccione 3 opciones (entrada, plato fuerte y postre):

## ENTRADAS

- La clásica tortilla española con papa, cebolla y huevo
- Crema de tomate al estilo toscano
- Sopa de cebolla caramelizada con fondo de res y pan casero gratinado con queso
- Tartar de salmón con aceitunas, alcaparras, queso crema y jengibre
- Dúo de croquetas, de jamón serrano y de queso de cabra con salsa brava y alioli
- Cazuelita con champiñones y hongos crimini salteados con ajo, perejil y brandy
- Zuquini caprese, rodajas de zuquini a la parrilla con burrata di bufala fresca y tomate confitado con albahaca
- Antipasto de vegetales zuquini, berenjena, chile dulce, tomates asados, cebolla al vino tinto, burrata di bufala, chile cereza relleno de queso de cabra y reducción de vinagre balsámico, servidos tibios

## PLATOS FUERTES

- Penne "alla Sorrentina" con tomates cherry confitados, burrata di bufala, albahaca y salsa casera de tomate
- Ravioles de albahaca y queso ricota con mantequilla y salvia
- Atún sellado y calamar salteado, reducción de vino tinto y risotto con hinojo y zuquini
- Filete de salmón al horno sobre puré de camote y nueces, chile mundial y salteado de espárragos
- Suprema de pollo con crema de berenjena, fritas de polenta de maíz, caviar de tomates, crema de berenjena asada, espárragos grillados
- Solomillo de cerdo a las hierbas con perejil, cebollino, cebolla y estragón, puré de camote y vegetales asados
- Picaña a la parrilla (tradicional corte de res brasileño), salsa de pimienta verde, papa asada con espuma de alioli y vegetales asados
- Medallón de lomo de res a la parrilla con salsa de hongos, pastel de tubérculos y vegetales salteados

## POSTRES

- Ganache de chocolate mocca con Amarula Cream y peras el vino blanco con chantilly
- Crema Catalana, la tradicional gratinada con azúcar moreno
- Brownie belga con mousse de chocolate, ganache y reducción de Porto Tawny Osborne con uvas confitadas
- Panna cotta de frambuesa y chocolate blanco (sin azúcar, elaborado con Natuvia)

*Precios incluyen 13% impuesto de venta y 10% de servicio*

# MENÚS SIN BEBIDAS

PRECIO POR PERSONA ₡13,400 (₡16,428 I.I.)

INCLUYE: UNA ENTRADA, UN PLATO FUERTE, UN POSTRE

Seleccione 3 opciones (entrada, plato fuerte y postre):

## ENTRADAS

- La clásica tortilla española con papa, cebolla y huevo
- Crema de tomate al estilo toscano
- Sopa de cebolla caramelizada con fondo de res y pan casero gratinado con queso
- Tartar de salmón con aceitunas, alcaparras, queso crema y jengibre
- Dúo de croquetas, de jamón serrano y de queso de cabra con salsa brava y alioli
- Cazuelita con champiñones y hongos crimini salteados con ajo, perejil y brandy
- Zuquini caprese, rodajas de zuquini a la parrilla con burrata di bufala fresca y tomate confitado con albahaca
- Antipasto de vegetales zuquini, berenjena, chile dulce, tomates asados, cebolla al vino tinto, burrata di bufala, chile cereza relleno de queso de cabra y reducción de vinagre balsámico, servidos tibios

## PLATOS FUERTES

- Penne "alla Sorrentina" con tomates cherry confitados, burrata di bufala, albahaca y salsa casera de tomate
- Ravioles de albahaca y queso ricota con mantequilla y salvia
- Atún sellado y calamar salteado, reducción de vino tinto y risotto con hinojo y zuquini
- Filete de salmón al horno sobre puré de camote y nueces, chile mundial y salteado de espárragos
- Suprema de pollo con crema de berenjena, fritas de polenta de maíz, caviar de tomates, crema de berenjena asada, espárragos grillados
- Solomillo de cerdo a las hierbas con perejil, cebollino, cebolla y estragón, puré de camote y vegetales asados
- Picaña a la parrilla (tradicional corte de res brasileño), salsa de pimienta verde, papa asada con espuma de alioli y vegetales asados
- Medallón de lomo de res a la parrilla con salsa de hongos, pastel de tubérculos y vegetales salteados

## POSTRES

- Ganache de chocolate mocca con Amarula Cream y peras el vino blanco con chantilly
- Crema Catalana, la tradicional gratinada con azúcar moreno
- Brownie belga con mousse de chocolate, ganache y reducción de Porto Tawny Osborne con uvas confitadas
- Panna cotta de frambuesa y chocolate blanco (sin azúcar, elaborado con Natuvia)

*Precios incluyen 13% impuesto de venta y 10% de servicio*