



Menús

Precio: \$25.000

Cocktail

Pisco Sour a la chilena: pisco, limón, clara de huevo, azúcar flor.
Chilean Mojito: ron blanco, sidra, menta, limón, azúcar flor.
Daiquiri: ron dorado, pulpa de mango y plátano, albahaca.

Aperitivo

Palta reina en bruschetas aromatizadas con aceite de oliva.
Tapenade de aceituna "Azapa" montado sobre mini-tarteleta.
Spoon de Puré de habas con tocino crocante y merken.

Entrada

Ceviche criollo: salmón, lenguado, jugo de limón, jengibre, apio, cilantro, aceite de oliva, sal, cebolla morada, pimentón en terrina de barro.
Pastel de jaiba: jaiba, cebollín, mantequilla, pimentón, lemon grass, queso de cabra.
Empanadillas de costillar ahumado y pebre: masa, costillar, cebolla, pimentón, mantequilla.

Fondo

Lomo de Vacuno grillado con emulsión de Chimichurri y guarnición de Papa rustica más ensaladilla criolla de: rúcula, sandía, queso azul, uvas y frutos secos.
Lomo de Cerdo horneado con una reducción agridulce de soya y arrope de uva acompañado de una guarnición de camote y manzana caramelizada, junto a verduras asadas.

Postres

Chesecake de mote con huesillos.
Tiramisu de Lúcumá.