



## 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 brusquetas 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

Chessecake de mote con huesillos.  
Tiramisu de Lúcuma.