



Menú Premium

Entrada (elegir 1 opción)

Nido de jamón serrano, rúcula, brotes de alfalfa, lechugas hidropónicas, mandarina con jamón serrano y vinagreta del chef (aceto balsámico, sal, pimienta, aceite de oliva, limón)

Carpaccio de salmón, finas láminas de salmón en queso parmesano, aceite de oliva y alcaparras.

Lasagna de camarones al whisky

Lasagnade tortilla crocante, guacamole de la casa, mix de hidropónicas del huerto y reducción de aceto balsámico

Ceviche de atún

Palta, cebolla morada, pimentón rojo, dressing de leche de coco y cítricos, láminas de plátano crispy

Opciones de sopa (elegir 1 opción)

Bisque de camarón, suave crema de concentrado camarón, con chips de panceta crispy

Crema de zapallo camote, suave crema de zapallo asado, con toques de puerro y tocino

Consomé de ave, tradicional sopa de ave, con perejil y huevo

Opciones de fondo (elegir 1 opción)

Roulade de salmón y ostión, envuelto en hoja de puerro en reducción de salsa de naranjas, con papas asadas, puerro y tocino

Filete de res, medallón de res con salsa de champiñones silvestres, acompañados con puré de papas y alcachofa a la albahaca y vegetales asados

Dúo de carnes, medallón de lomo de res y ave acompañado con papa horneada rellena de queso crema, tocino y selección de vegetales

Sashimi de atún rojo, en costra de sésamo, en salsa teriyaki, acompañado de arroz silvestre, vegetales al wok

Líquidos (4 copas por persona)

Agua mineral

Jugos (mango, chirimoya, frutilla)

Roots Maitencillo Restaurant

Bebidas (Coca-Cola, Fanta, Sprite)
Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon
Casillero Diablo Sauvignon Blanc

Postres (elegir 1 opción)

Suspiro limeño
Mousse de castañas
Pavlova de frutos rojos
Pannacotta de almendras
Tiramisú

Bajativo

Café, té o infusión

Precio por persona: \$39. 500 IVA.