



Menú 1

Precio: \$60.000

Entrada

Timbal de quinoas. Dúo de quínoas, vegetales como tomates frescos, pepinos de ensaladas y pimentones con dressing fresco de palta coronado con camarones estilo thai.

Fondo

Plateada braseada al horno de barro con 8 horas de cocción guarnecido con Musaka de vegetales al parmesano fresco y pomodoro de la casa.

Postre

Dúo de mousse fuerte de chocolates y fresco de frutos rojos.

Para acompañar la cena

Todas las alternativas incluyen lo siguiente: vino tinto a la mesa (3 botellas por mesa), jugos, bebidas, agua.
Pan amasado a la mesa.