



## Menu Bistro

Precio: \$42.000

### Cocktail

6 bocados

Pisco sour, mango sour o espumante, a elección 1 p/p

### Entradas

Suaves láminas de salmón fresco, alcaparras, queso parmesano, mayonesa ligera de limón y jengibre

Ensalada tradicional de Francia, mix de hojas de hojas verdes, remolacha horneada con crema de queso de cabra con toques de albahaca.

Suaves panecillos cocinados al vapor rellenos de pulled pork con salsa Hoisin, vegetales encurtidos y mayonesa de manzana.

### Principal

Jugosa pechuga de pollo, rellena con gremolata, acompañado de papas fondant

Merluza austral infusionada con té verde, acompañada con puré de guisante y hierba buena, bañada con salsa de mariscos.

Suave lomo de 250 grs, cocinado a la plancha con salsa red wine y zetas, con un tradicional gratín de papas

Mussaka de tofu (lasagna vegetariana)

### Postre

Tradicional supiro limeño

Tiramisú tradicional y frutas de la estación

Creme Brulee de vainilla y notas de naranja

\* Incluye jugos de frutas, limonadas, gaseosas a elección, 1 p/p. Copas de vino 2 p/p chardonnay o carmenere. Bajativos, café o infusión o Amaretto a elección, 1 p/p.