



## Menú Boldo

Precio: \$119.000

### Aperitivos

2 copa pisco sour o espumante, ramazzotti o aperol, cerveza.

### Cóctel inicio

Pintxos de jamón serrano e higos/melón tuna.

Camarones con salsa thai.

Pulpo a la parrilla con papitas confitada.

Bocado de merluza austral en pesto de perejil.

Paraíso crocante de verdura con salsa spring rolls.

Tortilla española con top de proccuto.

Tequeños rellenos de lomo saltado.

### Aperitivo

2 copa vino reserva, jugo o bebidas.

### Entradas

Degustación de bocados veganos

Tostadas de faux gras con mermelada de tomates, roll vietnamitas con miso y menta, pizza de cáñamo y verduras

Canelón de zucchini

Canelones rellenos de berenjenas y tomates asados sobre crocantes de coliflor y salsa bbq

Ceviche mixto

Ceviche con pulpo, camarones y reineta fresca con aliños limeños

### Platos de fondo

Cappellettis rellenos. Pasta rellena de locos y salsa de coral de crustáceos al estragón con un toque de queso grana padano

Champiñones ostra y portobello. Setas sobre arroz basmati en crema de cilantro y ají amarillo, salsa

criolla con crocantes de zanahorias

Lomo huancaína. Filete con tomates, cebolla morada y ajés con spaghettis a la huancaína

## Postres

Crema brulee de algarrobina. Suave crema gratinada con azúcar, saborizada con extracto de algarrobo

Esfera vegana. Cremoso de caju y coco, relleno de dulce de leche vegano sobre base de dátiles

## Bajativos incluye

Limonchello, amaretto o frangelico

Incluye servicio de agua, café y hierbas.

\*Sujeto a variación de platos e ingredientes según estación y recomendación del chef.