

E N T R A D A S

Ensalada de legumbres - huevo local – salmón salvaje \$8500

Vieiras – crema de almejas - sauco \$10500

Pasta de salmón salvaje – manteca de miso \$10500

Dashi de cholga y hongos \$9000

P L A T O S P R I N C I P A L E S

Merluza negra – zanahoria – emulsión de sus huesos \$16500

Bife madurado y ahumado – papas locales – ensalada tibia de estación \$11200

Cordero en su jugo – cabutia y ajo negro – coleslaw \$12000

Risotto de cebada y hongos – tempeh \$9500

P O S T R E S

Migas de cacao – almendras - oliva - chocolate y canelo \$4000

Cake de ruibarbo – helado de cachiyuyo y sal del Beagle \$3500

Pavlova de canelo – cítricos – cajú \$3500

Flan de ajo negro – chocolate blanco – sauco \$3500

C A R T A D I A R I A