

Menu #1-2023

Concepto

Menu casual de temporada

Hojuelas de mandioca

Snack

Sopa py, kimchi

Dona de mandioca y kesu Py, aguacate con limon

Palmito y Atun

Tostada de maíz frita, crema de palmito, lamina de atun rojo, limon

Pira

Tataki de surubi, pure de chipaguasu, vinagreta de miso

Pastel

Mandi'o de cecina ahumada, chutney de tomatitos

El Vegie

Coliflor asada con garam-massala, arroz crocante, salsa de hongos

“Steak frites”

Bombon Nelore, salsa a la pimienta con chimi, fritas de mandioca

Frutilla

Frutilla asada y fresca, albahaca, helado de frutilla, crocante y crema de caramelo

Café espresso

Infusion

Digestivo

Jarra de agua

contiene lacteos, gluten, proteina animal

GS.200.000

