



Menú

Aperitivo

Copa de pisco sour tradicional \$5.000

Copa de espumante Brut \$4.500

Entradas

Crema de puerro - crema de papas, puerros, cebolla, crema de leche y mantequilla. \$5.000

Coctel de camarones - camarón ecuatoriano, cubos de palta, mix de hojas de lechuga, chips de plátanos verdes, salsa cocktail (rosada) y ciboulette. \$8.000

Ensalada del huerto - mix de hojas verdes, tomates Cherry, choclos baby, zucchini grillado, berenjena grillada, tiras de pimentón, aceitunas fileteadas, dressing de maracuyá. \$6.800

Platos Principales

Salmon a baja temperatura con salsa blanca y camarones - filete de salmón en mantequilla de finas hiervas, salsa blanca de camarón, puré, espárragos en mantequilla. \$14.500

Filete de mignon - filete de res, tocineta, salsa de champiñón, risotto 4 quesos, portobellos grillados. \$15.000

Galantina de pechuga de pollo rellenas con nueces y queso crema - pechuga de pollo, queso crema, nueces, tocineta, vegetales salteados, papas rusticas al merken. \$14.500



Postres

Marquesa de chocolate - ganache de cacao venezolano al 85 %, galletas María, vainilla. **\$4.200**

Red velvet - genovesa de vainilla, frosting de queso crema Philadelphia. **\$4.200**



Bajativo

Copa de licor digestivo a elección **\$5.000**

Opción Infantil

Hamburguesa kids - carne de vacuno o pollo, mix de lechuga, queso cheddar, porción de papas fritas. **\$6.500**

Filetitos de pollo - filetitos de pollo apanados, porción de papas fritas. **\$5.500**

