



## Chef Francisco Prado – Dos tiempos

Menús a la mesa: plato servido a la mesa dos tiempos.

### Menú #1

Fetas de pollo en salsa de queso azul y portobellos acompañada de canastica de arroz almendrado

Medallón de lomo viche en salsa de pimientos morrones y panela, servido sobre copete de papa,  
terminado con espárragos frescos.

Valor por persona \$47.000

### Menú #2

Filete de pescado sobre ensalada de quinua en dos texturas con vegetales confitados y mantequilla  
de cítricos

Medallón de lomo en salsa de crema y jerez, acompañado de arroz almendrado y espárragos

Valor por persona \$48.000

### Menú #3

Filete de pescado en mantequilla de limón y vino, servido sobre puré de papa, terminado con cubos  
de mango fresco

Medallón de lomo en reducción de vino y portobellos, acompañado de arroz almendrado y nudo de  
vegetales al vapor con emulsión de mostaza antigua

Valor por persona \$48.000

## Menu #5

Filete de salmón en reducción de balsámico, peras y walnuts, servido sobre puré de papa con toques de queso azul

Medallón de lomo en reducción de balsámico, naranja y ajonjolí, acompañado de tortica crocante de risotto y espárragos frescos.

Valor por persona \$50.000

## Menú #6

Fetas de pollo, en salsa tikka masala, sobre pure de papa, terminada con vegetales crocantes

Medallón de lomo en salsa de chorizo español y vino tinto, acompañado de arroz con ajonjolí y cebollín, terminado con vegetales a la parrilla

Valor por persona \$47.000

## Menú #7

Filete de pescado sobre puré de arvejas y menta, terminado con mantequilla de limón, alcaparras y pasta vermicelli crocante

Medallón de lomo en salsa de queso azul y portobellos, sobre tortica de risotto crocante, acompañado de esparrago en emulsión de balsámico

Valor por persona \$48.000

## Menú #8

Medallón de lomo viche de cerdo sobre orzo de pesto y queso, acompañado de reducción de guayaba y vino tinto

Lomo viche de res en salsa de pimienta verde, sobre copete de papa cremoso, terminado con espárragos y zanahorias baby

Valor por persona \$47.000

## **Menú #9**

Medallón de lomo viche de cerdo en salsa de coco y maracuyá sobre cremoso de papa, acompañado de vegetales crocantes

Medallón de lomo viche de res con reducción de vino tinto y uva isabela, acompañado de orzo de parmesano, albahaca y champiñones

Valor por persona \$47.000