



Variedad de menú

Precio: \$32.000

Platos con pollo y aves de caza:

Pechuga de pollo en salsa jerk, arroz de coco y patacones

Pechuga de pollo a la cazadora, arroz azafranado y polenta frita

Pechuga de pollo rellena de espinaca, tocineta y especias cajun, papitas cocidas en mantequilla y arroz thai

Pato a la naranja, papa paille y vegetales salteados

Magret de pato en miel y chocolate risotto de champiñones

Conejo relleno de tomates secos y champiñones, arroz jasmín y vegetales

Conejo en salsa de mostaza dijon, puré de papas cremosas y vegetales en escabeche

Carne de res y de caza:

Chateaubriand bearnesa, papa cremas y ensalada

Entrecote de maître de hotel, papitas parisinas, espárragos y champiñones horneados

Posta cartagenera, arroz de coco y patacón

Lomo de res envuelto en espinaca y tocineta, ratatouille

Osobuco de ternera, maíz polenta, rellena de queso azul y papines asados

Ropa vieja habanera

Bondiola de cerdo en salsa de cerveza negra, puré de manzanas y risotto de 3 quesos

Costillas de cerdo en salsa bbq, papa con sour cream y plátanos en tentación

Chuletón de cerdo en salsa balsámico de fresas, yuquitas al mojo, duraznos caramelizados, y salsa balsámico

Chuletón de cordero de Nueva Zelanda en costra de hierbas, risotto de tomate seco y espinaca

Pernil de cordero relleno de almendra, menta y canela, jalea de manzana con vodka y ajonjolí, verduras baby cocidas y mantequilla de limón, y arroz basmati

Pescados:

Filete de mero en salsa de cebollas caramelizadas, papa duchaine y crocantes de plátano dulce

Salmón en costra de tocineta salsa burre blanc, espárragos blanqueados en naranja y cardamomo y couscous

Corvina pochada en leche de coco, vegetales salteados en salsa de ostras, (bokchoi), y flan
azafranado dulce

Mero en costra de parmesano, salsa de maíz ahumada, arroz y vegetales

Filete de pescado en salsa marinera, arroz y vegetales grillados

Filete de pargo en escabeche de tomate seco, arroz azafranado y puré de berenjenas

Mariscos:

Langostinos en salsa de mango y jengibre, arroz de coco neutro con crocantes de coco, y papitas al
romero

Mariscos en salsa cremosa a base de curry, gratinados, arroz y vegetales en tempura

Langosta termidor, frutas, cama de arroz, pan, papas asadas

Colas de langosta en salsa de cebollas salteadas en aceite de olivas y aceitunas

Parrillada de mariscos, vegetales encurtidos y arroz

Sancocho