



Menú Gourmet

Precio: \$70.000

Apología del fondo del mar

Langostinos y camarones servidos en tres preparaciones diferentes en un solo plato.

Sopa cremosa de chontaduro

Chontaduro, crema de leche, chuleta de cerdo ahumado y polvo de chorizo

Sherber de fruta de la passion

Jugo de fruta de la passion macerado con licor, con rejilla de caramelo y canastilla de hielo con limón.

Vocados de pato rellenas de queso de cabra y pomodoros secos

Pechuga de pato troceada en pequeños bocados, acompañado de croqueta de patatas rellenas

Y flores de calabaza rebozadas

Carre de cordero en perfume de merlot y tomillo

Carre de cordero marinada en merlot grille en su primera cocción y En su segunda al horno, acompañado de soufflé de arvejas

Postre

Semi frío de frutos rojos dos actos