

SUGERENCIAS DEL CHEF

Chef'Suggestions

Ramiro Martínez
Chef Ejecutivo

ENTRADAS / *Appetizers*

Babaganoush de berenjenas. Raita de cabra y yogurt, uvas y miel de tomillo, pesto de olivas, tomates secos y edamame, alcaparrones y baby greens. **\$8200.-**
Eggplant babaganoush. Goat and yogurt raita, grapes and thyme honey, olive pesto, dried tomatoes and edamame, capers and baby greens.

Ballotine de trucha patagónica, ensalada de alcauciles, salsa huancaína. **\$8500.-**
Patagonian trout ballotine, artichoke salad, huancaína sauce.

Mar y montaña: pulpitos y mollejas de cordero, tomates cherry y fondo de cocción. **\$9200.-**
Sea and mountain: baby octopuses and lamb sweetbreads, cherry tomatoes and jus.

PLATOS PRINCIPALES / *Main Courses*

Fagottini de cabutia y ricotta, en manteca de nueces y salvia. **\$10.500.-**
Cabutia and ricotta fagottini, in walnut butter and sage.

Confit de pato, ragoût de lentejas y hongos. **\$12.500.-**
Duck confit, lentil and mushroom ragoût.

Merluza negra, bariguole de alcauciles, bearnesa de estragón. **\$13.000.-**
Black hake, artichoke bariguole, tarragon béarnaise.

POSTRES / *Desserts*

Tarta de pistacho & frambuesas. **\$5100.-**
Pistachio & raspberry cake.

Peras en azafrán; en sidra, crema chiboust, tierra de chocolate especiado, nougantine. **\$5300.-**
Pears in saffron; in cider, chiboust cream, ground sweet chocolate, nougantine.

Ganache de chocolate blanco, esponja de yogur y gel de mango. **\$5100.-**
White chocolate ganache, foam yogurt and mango gel.