

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.* **\$9.800.-**
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.* **\$10.200.-**
Patagonian trout ballotine, artichoke salad, huancaína sauce.
- Mar y montaña: pulpitos, langostinos y mollejas de cordero, tomates cherry y fondo de cocción.* **\$11.000.-**
Sea and mountain: baby octopuses, prawns, and lamb sweetbreads, cherry tomatoes and jus.

PLATOS PRINCIPALES / *Main Courses*

- Fagottini de cabutia y ricotta, en manteca de nueces y salvia.* **\$14.000.-**
Cabutia and ricotta fagottini, in walnut butter and sage.
- Confit de pato, ragoût de lentejas y hongos.* **\$16.200.-**
Duck confit, lentil and mushroom ragoût.
- Merluza negra, bariguole de alcauciles, bearnesa de estragón.* **\$18.000.-**
Black hake, artichoke bariguole, tarragon béarnaise.

POSTRES / *Desserts*

- Tarta de pistacho & frambuesas.* **\$5.100.-**
Pistachio & raspberry cake.
- Peras en azafrán; en sidra, crema chiboust, tierra de chocolate especiado, nougantine.* **\$5.300.-**
Pears in saffron; in cider, chiboust cream, ground sweet chocolate, nougantine.
- Ganache de chocolate blanco, esponja de yogur y gel de mango.* **\$5.100.-**
White chocolate ganache, foam yogurt and mango gel.