

Sugerencias del *Chef* · *Chef*' Suggestions

Ramiro Martínez
Chef Ejecutivo

ENTRADAS / *Appetizers*

- Coliflor asado al curry, muhammara, praliné de frutos secos y garbanzos crocantes. *Roasted cauliflower in curry, muhammara, dried fruit praline and crispy chickpeas.* **\$9.500.-**
- Trucha ahumada casera, crema de palta, endivias con mostaza y miel. *Smoked trout, avocado cream, endives with mustard and honey.* **\$11.000.-**
- Bureka de espinacas, pavita y champiñón, emulsión de pimientos rojos, huevo Mollet. *Spinach, turkey and mushroom bureka, red peppers, mollet egg.* **\$10.500.-**

PLATOS PRINCIPALES / *Main Courses*

- Agnolotti de cabutia, mascarpone y praliné de frutos secos, fondue de queso y tomates cherry confitados. *Cabutia agnolotti, mascarpone cheese, dried fruits praline, cheese fonduta and confit cherry tomato.* **\$15.700.-**
- Pesca del día en masa fila y crema de puerros con langostinos y chipirones. *Catch of the day in fila dough, leek cream with prawns and small cuttlefish.* **\$18.300.-**
- Lasaña de cabrito, cebollas confitadas, champignones asados y salvia. *Brazed kid with vegetables and white wine, confit onions, roasted mushrooms and sage.* **\$22.000.-**
- Cochinillo asado, cremoso de zanahorias al comino, hinojo braseado y boniato crocante. *Roasted pig, carrots creamy with cumin, braised fennel, crispy sweet potato* **\$26.000.-**
- Risotto alla florentina, pato braseado y confitado, tomate y radicchio. *Risotto alla florentina, brazed and confit duck, tomato, radicchio.* **\$19.000.-**

POSTRES / *Desserts*

- Tatín de peras, sableé de almendras, helado de queso azul. *Pears tart tatin, almond sableé, blue cheese ice cream.* **\$7.000.-**
- Flan de naranjas en caramelo y frutas frescas. *Orange flan, caramel and fresh fruits.* **\$6.000.-**
- Cookie con trozos de chocolate, helado de arándanos, frutos rojos al Cointreau. *Cookie with chocolate chips, blueberry ice cream, red fruits in Cointreau.* **\$8.000.-**

NEGRESO

BISTRÓ