

MENÚ DE TEMPORADA

Otoño / Invierno

“La naturaleza marca los ritmos de nuestra cocina, nos adaptamos a cada temporada para hacer la cocina que sentimos, sin censuras, que nace en las huertas y en las granjas de nuestro país. Trabajamos con productores y proveedores locales para garantizar el frescor y la máxima calidad de nuestros alimentos, reflejados en el amor y el cuidado que en ellos ponemos al elaborar nuestras preparaciones”

Le invitamos a conocer nuestra cocina y manifestamos nuestro agradecimiento por habernos elegido.

ENTRADAS

Calamares asados	Bs. 88
Con panceta, sopa de cebolletas caramelizadas y lascas de parmesano	
Sorrentinos	Bs. 68
De rabo de buey al cognac	
Ostiones a la plancha	Bs. 88
Con cremoso de puerros y jengibre	
Rillettes de cerdo	Bs. 72
Con ensalada de tomates y remolachas bebe	
Vichyssoise	Bs. 48
Crema de puerros, cebollín y crotones	

FONDOS

PASTAS & ARROCES

Spaghetti	Bs. 152
Con picante de mariscos	
Risotto	Bs. 98
Con confit de pato con espárragos	
Arroz meloso	Bs. 98
Con bondiola de cerdo al Oporto	

PESCADOS & MARISCOS

Salmón	Bs. 152
En salsa de estragón con puré de papa trufado	
Sudado de Surubí	Bs. 124
Pejerrey	Bs. 148
En su salsa y papas confitadas	
Trucha	Bs. 138
En salsa de mantequilla de limón, almendras amazónicas y zapallo asado	

CARNES

Cochinillo	Bs. 124
Crujiente, compota de manzana verde y ensalada	
Paletilla de cordero	Bs. 124
Salsa de menta, chucrut morado y mil hojas de papa	
Magret de pato	Bs. 132
Con salsa de café y cogollo de lechuga asada	
Ojo de Bife	Bs. 138
Argentino, con salsa de finas hierbas, pure de papa trufado y verduras	

POSTRES

Cremoso de Toffee	Bs. 42
Crujiente de especias y crema inglesa de limón	
Naranjas asadas	Bs. 42
Chocolate silvestre y Acai	
Coulant de Chocolate 70%	Bs. 42
Con crema de Amaretto	
Manzanas asadas	Bs. 42
En mil hojas y salsa inglesa	

Nota: Los precios y la disponibilidad de los platos están sujetos a cambios sin previo aviso.