

SAN VALENTÍN
14 DE FEBRERO



APERITIVO (1pp)

Red passion, pisco sour, ramazzotti, espumante, jugo o bebida

APPETIZER

Camarón crocante en salsa de Jamaica
Gyosas de camarón en salsa ponzu
Sushi de pulpo, palta y mango con papas hilos crocantes

ENTRADAS

Salmón brûlée

Salmón brûlée montado sobre causa limeña con láminas de palta, coulis de naranja, salsa de aceituna morada servido con chips de papa camote

o

Chupe de jaiba

Clásico chupe de jaiba acompañado de sopaipilla de betarraga

o

Quiche caprese

Masa brisée rellena con tomates frescos, albahaca, servida con queso de cabra, aceitunas y pesto

o

Ceviche mixto

Ceviche mixto de salmón, atún y camarón, con cebolla morada, pimientos y cilantro, marinado en salsa acevichada acompañado de choclo peruano, chips de papa camote y maíz cancha.

PLATO PRINCIPAL

Filete de res

Filete de res servido con crepes de espinaca relleno de zanahoria, ricotta, miel y almendras tostadas, espárragos salteados al oliva y salsa de cebolla ahumada

o

Atún y puré de zapallo camote

Atún a la inglesa montado sobre puré de zapallo camote asado al jengibre, tarta de manzanas y canela, naranjas al vivo con salsa de limón y salsa toffee

o

Gnocchi al pesto artesanal

Gnocchi artesanal de papa nativa al pesto servida con tomates frescos y chips de verduras y polvo de aceitunas.

o

Pollo, ciruelas y papas nativas

Pierna de pollo rellena con ciruelas, acompañado de spaghetti de verduras en aceite de sésamo, papas nativas cremosas al romero con tocino crispy, salsa demi-glace y reducción de frutillas.

POSTRE

Delicia de pistacho

Base de tartaleta en masa sableé, rellena con ganache de pistacho y gel de frambuesa cubierta con ganache montada.

I love chocolate

Mousse aireado de chocolate blanco con centro cremoso de leche, insert de frambuesa sobre una base crujiente de cacao y cobertura brillante de chocolate bitter.

Tartaleta de frambuesa y coco (opción Vegana y sin gluten)

Tartaleta de chocolate rellena con suave crema de frambuesa y coco con guarnición de frutillas y plátanos.

Crème brûlée de chirimoya

Crème brûlée de chirimoya alegre acompañada de sorbete de naranja y macarrón de mojito.

INCLUYE

½ botella de vino J. Bouchon Cabernet Sauvignon o Morande Sauvignon Blanc, Bebida o agua mineral, Café, té o infusión

BEBIDAS ALCOHÓLICAS: DISPONIBLES A LA CARTA CON PRECIOS INDIVIDUALES

NOCHE + CENA PARA 2 PERSONAS
con música en vivo

CENA PARA 2 PERSONAS
con música en vivo

\$240.000 Preventa hasta 07/02

\$119.000 Preventa hasta 07/02

\$260.000 Venta desde 08/02
Iva incluido

\$140.000 Venta desde 08/02
Iva incluido