

M A T S U R I

CENA DE NAVIDAD

OTOSHI

Nigiri de ostión gratinado con miel trufada
Montes Angel Brut, Blanc de Noirs, Valle de Zapallar, Chile

CORVINA

Tiradito con láminas de naranja fresca, palta tatemada y rocoto
Haras de Pirque Albaclara, Sauvignon Blanc, Valle de Leyda, Chile

CERDO

Chicharroncito de pork belly con puré de camote y chalaquita al huacatay
Viñedos de Alcohuaz, VDA 7, Red Blend, Valle del Elqui, Chile

ANGUS

Asado de tira braseado 16 horas con espuma de papa amarilla y espárragos
grillados
Viñedos de Alcohuaz, RHU, Red Blend, Valle del Elqui, Chile

TURRÓN

Postre típico peruano acompañado de helado de caramelo y anís finalizado
con hojas de higo
Pommery Brut Royal, Champagne, Francia



M A T S U R I

CHRISTMAS DINNER

OTOSHI

Gratinated scallop nigiri with truffled honey
Montes Angel Brut, Blanc de Noirs, Valle de Zapallar, Chile

CORVINA

Tiradito with slices of fresh orange, roasted avocado and rocoto
Haras de Pirque Albaclara, Sauvignon Blanc, Valle de Leyda, Chile

PORK

Crispy pork belly with sweet potato purée and chalaquita with huacatay
Viñedos de Alcohuaz, VDA 7, Red Blend, Valle del Elqui, Chile

ANGUS

16-hour braised short rib with yellow potato foam and grilled asparagus
Viñedos de Alcohuaz, RHU, Red Blend, Valle del Elqui, Chile

TURRÓN

Traditional Peruvian nougat with caramel and anise ice cream finished
with fig leaves
Pommery Brut Royal, Champagne, France

