

Feliz Navidad

menú cena

AMUSE BOUCHE

FOIE

Bombón de foie con confitura de chirimoya y naranja, cristales de sal y cacao
Montes Angel Brut, Blanc de Noirs, Valle de Zapallar, Chile

CENTOLLA

Pierna de centolla a la mantequilla tostada en salsa de coco y lemongrass
Haras de Pirque, Albaclara, Sauvignon Blanc, Valle de Leyda, Chile

CODORNIZ

Pechuga de codorniz con agnolotti de hongos, oporto y morillas
Lapostolle Le Rosé, Valle de Colchagua, Apalta, Chile

MERO

Pesca grillada con espárragos, arvejas ahumadas, huevas de salmón fresco
y cremoso de puerro
Garces Silva Amayna, Pinot Noir, Valle de San Antonio Leyda

FILETE ANGUS

A la grilla con muselina de papa apio asada y hortalizas de nuestro huerto
Manso de Velasco Old Vines, Cabernet Sauvignon, Valle de Curicó Chile

FRUTILLA

Esfera con tonos de balsámico y albahaca

PISTACCIO

Tarta de pistacho italiano con helado de frambuesa
Pommery Brut Royal, Champagne, Francia



Merry Christmas

dinner menu

AMUSE BOUCHE

FOIE

Foie bonbon with cherimoya and orange jam, salt crystals and cacao
Montes Angel Brut, Blanc de Noirs, Valle de Zapallar, Chile

CENTOLLA

King crab leg with toasted butter in coconut and lemongrass sauce
Haras de Pirque, Albaclara, Sauvignon Blanc, Valle de Leyda, Chile

CODORNIZ

Quail breast with mushroom agnolotti, port wine and morels
Lapostolle Le Rosé, Valle de Colchagua, Apalta, Chile

MERO

Grilled catch with asparagus, smoked peas, fresh salmon roe and leek cream
Garces Silva Amayna, Pinot Noir, Valle de San Antonio Leyda

FILETE ANGUS

Grilled Angus fillet with roasted celery root potato mousseline and vegetables
of our garden
Manso de Velasco Old Vines, Cabernet Sauvignon, Valle de Curicó, Chile

FRUTILLA

Strawberry sphere with balsamic and basil tones

PISTACCIO

Italian pistachio tart with raspberry ice cream
Pommery Brut Royal, Champagne, France

